экспресс-рецепты

ГОТОВИМ В МУЛЬТИВАРКЕ

ПИТЕР

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Купили мультиварку, а что и как в ней можно приготовить, пока не знаете? Перед вами сто и один рецепт простых и вкусных блюд, адаптированных для мультиварки! Большинство из них проверено на личном опыте форумчан-мультиварочников сайта «Хорошая кухня» (http://www.good-cook.ru/).

• Мясные и рыбные блюда

• Овощные – и не только! – гарниры

• Супы и каши

• Вкуснейшая выпечка Чудо-кастрюля делает процесс приготовления настоящим развлечением, и самое главное – она готовит не только вкусно, но и полезно! Мультиварка бережно сохраняет естественный вкус и необходимые для здоровья вещества – как русская печка. И никаких лишних хлопот на кухне!

Мультиварка – великолепный инструмент для осуществления самых смелых кулинарных фантазий. Творите, создавайте свои собственные рецепты. Приятного аппетита!

Информация, содержащаяся в данной книге, получена из источников, рассматриваемых издательством как надежные. Тем не менее, имея в виду возможные человеческие или технические ошибки, издательство не может гарантировать абсолютную точность и полноту приводимых сведений и не несет ответственности за возможные ошибки, связанные с использованием книги.

- Авторские рецепты
- Предисловие
- Часть 1. Что такое мультиварка и с чем ее едят
- Глава 1. Выбираем мультиварку
- Глава 2. Разные программы и режимы мультиварки
- Глава 3. Уход за мультиваркой
- Часть 2. Мультирецепты на все случаи жизни
- Глава 1. Супы
-
- Глава 2. Блюда из мяса
-
- Глава 3. Блюла из птицы
- Глава 4. Блюла из рыбы
- Глава 5. Блюда из творога и других молочных продуктов
- Глава 6. Гарниры: овощные и не только
- Глава 7. Каши, крупеники
- Глава 8. Выпечка

-
- Послесловие
- Приложение. Масса пищевых продуктов в различных мерах объема

Авторские рецепты Экспресс-рецепты. Готовим в мультиварке

Издательский дом «Питер» благодарит за помощь в создании книги сайт «Хорошая кухня» (http://www.good-cook.ru/) и всех форумчан-«мультиварочников»!

Предисловие

В книге приведены авторские рецепты: Ольги Максимовой,

Александры Андроповой,

Юлии Колмаковой,

Галины Свищёвой,

Светланы Приходько,

Галины Мхитарян

Она умеет варить, парить, тушить и печь. Она экономит силы и время. Она способна сделать всю работу сама, готовит блюдо к нужному часу и сохраняет его горячим, сколько потребуется!

Что это за чудо современной техники? Правильный ответ – мультиварка!

Мультиварка – это современная вариация волшебного горшочка. Только с таймером! Теперь к заклинанию: «Горшочек, вари», – можно точно указать время, к которому нужно приготовить вкусную кашу… Или суп, мясо, выпечку, хлеб, варенье – все, что душа пожелает. С мультиваркой можно готовить одновременно вкусно, полезно и просто. Каши получаются пышными, словно из русской печи, супы – ароматными, как будто томились в горшочке, мясо – нежным и

мягким, выпечка – ммм, просто пальчики оближешь! В общем, хорошее настроение на кухне обеспечено!

Расчет необходимого времени приготовления, управление температурой и вообще практически весь процесс готовки от начала до конца берет на себя умный микропроцессор со встроенными автоматическими программами. Небольшие габариты мультиварки позволяют использовать ее даже на самой тесной кухне и легко перевозить. Но внешность обманчива: внутренний объем чудо-кастрюльки позволяет приготовить обед на всю семью.

Особенно пригодится мультиварка для семьи с маленькими детьми. Почему? Во-первых, с ее помощью можно приготовить по-настоящему полезные диетические блюда для детского питания. Во-вторых, она способна справиться с любым жестким мясом и протушить его до состояния «тает во рту». И, в-третьих, она позволит приготовить вкусную кашу к завтраку, не вставая на полчаса раньше. Вечером закладываете необходимые продукты, а к утру все готово! То же самое с дневными прогулками. Перед выходом закидываете в свою верную помощницу продукты, включаете на нужное время – вуаля! Вернетесь вы точно к обеду или к ужину: после приготовления блюдо автоматически будет поддерживаться горячим. И не волнуйтесь: не только суп, но даже молоко никуда не «убежит» от вас – специальная конструкция крышки позаботится об этом.

Идите-идите, занимайтесь более важными делами, умный горшочек все сделает сам. Не нужно стоять рядом и постоянно что-то помешивать. Ничего не подгорит, так что не мешайте, в смысле, не вмешивайтесь. Внутренняя кастрюля с антипригарным покрытием, и, кстати, очень легко отмывается.

Последний штрих для рачительных хозяек: мультиварка потребляет меньше мощности, чем электроплита. Так что во многих случаях экономит электроэнергию!

Но хватит хвалебных слов, пора познакомиться с мультиваркой и ее удивительными возможностями поближе. Если вы уже являетесь счастливой обладательницей этого чуда кухонной техники, поздравляю! Можете сразу переходить к рецептам: наверняка о способностях своей верной помощницы вы знаете предостаточно. Но если вы только выбираете мультиварку, сведения из следующего раздела вам пригодятся!

Часть 1. Что такое мультиварка и с чем ее едят

Мультиварка – внучка электрической рисоварки. Умение готовить рис в любом виде, от молочной каши до плова, досталось ей по наследству от бабушки. Всему остальному она научилась сама! В ней можно не только варить и тушить продукты, она подойдет и для выпечки, и для приготовления

блюд на пару, у многих моделей есть даже возможность поджаривания. Единственное, что обязательно нужно учитывать: еда в мультиварке готовится дольше, чем в обычной кастрюльке или на сковороде.

Хотя последнее поколение мультиварок, «скрещенных» со скороварками, и в скорости приготовления превосходит привычные кухонные устройства. В этих мультиварках-скороварках можно готовить как при открытой крышке, так и под высоким давлением – в несколько раз быстрее! К примеру, мясо в мультиварке-скороварке можно приготовить всего за 20 минут, плов или борщ – за 15 минут, а кашу сварить – всего за 5 минут! Такая универсальная и быстрая помощница может заменить почти всю кухонную технику: плиту, духовку, пароварку, микроволновку, хлебопечку, йогуртницу, фритюрницу, кашеварку, рисоварку…

Конструкция мультиварки достаточно проста. Внутренняя кастрюля с антипригарным покрытием вставлена в пластиковый или металлический корпус с нагревательными элементами. Все это сооружение венчает герметично закрывающаяся пластиковая крышка. Это не только надежный страж «убегающих» блюд, но и гарант правильного равномерного нагревания, при котором полезные элементы, содержащиеся в продуктах, максимально сохраняются. Поэтому, если вам пытаются продать «мультиварку» со стеклянной негерметичной крышкой, не покупайте! Это жалкое подобие чудо-кастрюльки. И обязательно проверьте, снабжена ли мультиварка специальной чашей для приготовления продуктов на пару. Очень удобная вещь: с ее помощью можно готовить одновременно два блюда!

Современные мультиварки снабжены умными микропроцессорами с автоматическими программами и специальными режимами приготовления. В разных моделях названия и количество программ и режимов могут меняться. Чаще всего это «Варка», «Тушение», «Выпечка» и разные программы приготовления круп. В целом суть остается неизменной: нужно закинуть в мультиварку необходимые ингредиенты, выбрать соответствующую программу, при необходимости установить время, нажать на волшебную кнопку… Все! Остальное мультиварка сделает сама.

С помощью таймера можно установить время приготовления или время отложенного старта. А функция подогрева позволяет готовому блюду оставаться теплым практически целый день. Просто по окончании приготовления мультиварка не отключается, а на достаточно длительное время переходит в экономичный режим, поддерживающий определенную

температуру блюда. Очень удобная функция для тех, кто хочет всегда приходить как раз к обеду!

Глава 1. Выбираем мультиварку

Итак, на что нужно обращать внимание при выборе мультиварки? Вопрос совсем не праздный, ведь вы выбираете чудо-помощницу, и хочется, чтобы она оправдала все ваши ожидания! Вот краткий список основных параметров, на которые обязательно нужно обращать внимание при покупке мультиварки.

1. Емкость внутренней кастрюли мультиварки. Емкость различается у разных моделей: от совсем небольших, двух-трехлитровых, до более вместительных – на четыре, пять и даже шесть литров. Что выбрать, зависит от того, на сколько человек вы обычно готовите. Если только для себя, любимой, хватит и небольшого объема, а если на большую семью, мультиварку меньше четырех литров выбирать не стоит. Оптимальный вариант для большинства семей, да и самый распространенный – 4–5 л.

2. **Количество автоматических программ и режимов.** В разных моделях может быть от 4 до 16 автоматических программ и специальных режимов. Чаще всего встречаются три основных режима: «тушение», «варка», «выпечка» и три программы для приготовления круп: «гречка», «плов» и «молочная каша». Последние чаще всего полностью автоматические: мультиварка определяет не только температуру, но и время приготовления. Здесь имеет смысл ориентироваться на свои предпочтения. Какие блюда вы готовите чаще всего? А может быть, вы переходите на диетическое питание и в связи с этим вам необходим режим «варка на пару»? Кстати, проверьте заодно, есть ли в наборе специальная чаша для приготовления продуктов на пару.

3. **Температура нагрева при тушении.** В большинстве моделей температура тушения – от +105 °С до +140 °С (при таких условиях варятся и тушатся блюда на плите). Если температура тушения ниже – от +76 °С до +105 °С, время приготовления существенно увеличивается. С другой стороны, томление считается более полезным режимом.

Но здесь уже все решают ваши приоритеты. Что вам важнее – польза или быстрота?

4. **Наличие таймера и функции подогрева.** Очень удобные режимы, можно сказать, изюминки мультиварки! Обязательно проверьте, есть ли у выбранной модели таймер и функция подогрева!

5. **Мощность мультиварки.** В среднем мощность современной мультиварки – 600–800 Вт. Чем выше мощность, тем быстрее готовятся блюда. Но и нагрузка на электросеть больше!

6. **Качество антипригарного покрытия.** Один из

определяющих параметров! Чем качественнее антипригарное покрытие внутренней кастрюльки, тем долговечнее будет ваша мультиварка! И тем проще будет ухаживать за ней, что тоже немаловажно.

7. **Герметичность и безопасность.** Крышка мультиварки должна закрываться герметично, без щелей. От этого зависит не только качество приготовления, но и безопасность! Приготовление пищи под давлением предполагает наличие особенной системы защиты. Если давление или температура в мультиварке становятся избыточными, система должна останавливать работу, включая датчик блокировки крышки. Кроме того, крышка должна быть оборудована специальным паровым клапаном.

8. Простота в управлении. И последнее, но не менее важное: мультиварка должна быть проста в управлении! Согласитесь, она должна облегчать ваши кухонные будни, поднимать настроение и самооценку, а вовсе не наоборот. Поэтому проверьте, чтобы все кнопки были подписаны и русифицированы, а в набор входила краткая инструкция на русском языке. Помните крылатое выражение: «Просто, как все гениальное»? Вот пусть мультиварка и станет вашей гениальной кухонной помощницей!

Глава 2. Разные программы и режимы мультиварки

Что ж, выбор сделан! Неважно, на какой именно модели мультиварки вы остановили свой выбор. Если покупка была сделана осознанно, вы внимательно изучили все важные параметры, уверена, что выбор этот правильный. Теперь пора поближе познакомиться с вашей новой помощницей и ее возможностями. Перво-наперво, конечно, нужно прочитать инструкцию. А потом, не откладывая дело в долгий ящик, начать осваивать автоматические программы и разные режимы работы мультиварки!

Начать советую с полностью автоматических программ, когда и температура, и время приготовления блюд устанавливаются самой программой. Вам остается только положить в мультиварку нужные продукты и включить соответствующий режим. Учтите, во время приготовления в автоматических программах крышку мультиварки лучше не открывать, иначе программе придется увеличивать время приготовления.

После освоения автоматических программ можно поэкспериментировать с разными режимами, которые есть в вашей модели мультиварки. Здесь уже открывать крышку можно: что-то добавить, перемешать, наконец, просто из любопытства заглянуть… Учтите: в различных моделях режимы могут называться по-разному. В любом случае каждый режим предоставляет гораздо больше возможностей и функций, чем следует из его названия. Для примера можно рассмотреть основные программы и режимы мультиварки модели Panasonic.

«ГРЕЧКА»

Эта программа предназначена для приготовления гарниров из любой крупы (гречки, риса, пшена, перловки), а также из бобовых (гороха, фасоли – только необходимо заранее их замочить). Программа позволяет приготовить крупы как рассыпчатыми, так и в виде каши. Регулировать рассыпчатость-вязкость крупы можно количеством добавляемой жидкости.

Основной принцип работы этой программы заключается в испарении жидкости. Как только жидкость выпарится, программа выключится и перейдет в режим сохранения тепла.

«ПЛОВ»

Эта программа предназначена для приготовления плова и вообще риса с любыми наполнениями (овощами, морепродуктами, сухофруктами…). Однако с ее помощью можно

приготовить и печеный картофель, и макароны по-флотски, и поджаристые пельмени… В общем, множество разнообразных блюд, которые основаны на сочетании варки и запекания (поджаривания).

Принцип работы, как и у предыдущей программы, – выпаривание жидкости. Но есть один нюанс: в последние 5-10 минут добавлена функция более интенсивного зажаривания, чтобы блюдо получилось подсушенным, с поджаристой корочкой нижнего слоя. Сначала программа проваривает, выпаривает влагу, а потом слегка зажаривает нижнюю корочку.

«МОЛОЧНАЯ КАША» Одна из самых удобных и востребованных программ. Позволяет с вечера забросить в мультиварку крупу, молоко и назначить время завтрака с помощью таймера. А утром в назначенное время вас будет ждать горячая каша, вкусная и ароматная! С помощью этой программы можно приготовить кашу из любой крупы, а при желании – добавить тыкву, сухофрукты… Не волнуйтесь: молоко за ночь в мультиварке не прокиснет, проверено опытом многих хозяек!

«ВЫПЕЧКА»

В этом режиме можно печь кексы, шарлотки, запеканки, пироги, бисквиты. Выпечка замечательно поднимается и получается удивительно вкусной! Кроме того, в этом же режиме можно готовить любые блюда, которые запекаются при температуре 180 °С: курицу, мясо, котлетки, овощи…

Обработка здесь очень бережная, поэтому поджаристая корочка сверху практически не образуется, только легкий «румянец».

«ТУШЕНИЕ»

Этот режим идеально подходит для варки супа, холодца, тушения крупных кусков мяса до состояния нежнейшей буженины и топления молока. Блюда на этом режиме можно готовить без масла, в собственном соку, что вполне подходит для диетического и лечебного питания. На этой же программе можно разогревать «вчерашние» блюда.

Режим предполагает не выкипание, а длительное томление блюда при температуре чуть выше 100 °С – очень популярный в сфере полезного и диетического питания метод Slow Cook, медленного приготовления. Приготовление в режиме «Тушение» действительно медленное: от одного до двенадцати часов. Это обязательно нужно учитывать!

«ВАРКА НА ПАРУ»

Очень удобный режим для приготовления диетических блюд: овощей, паровых котлеток, рыбы на пару… Идеально подходит также для приготовления мантов, пельменей, вареников и для разогрева «вчерашних» блюд. При помощи специальной чаши для

приготовления продуктов на пару можно одновременно готовить несколько блюд. Например, в кастрюльке готовится суп, а в чаше – паровые котлетки на второе или овощи для винегрета…

В этом режиме можно устанавливать время приготовления от одной минуты до часа. Очень удобно использовать его для кипячения молока. Заливаете молоко в мультиварку, выбираете режим «Варка на пару» и устанавливаете время – 1 минута. Мультиварка доведет молоко до кипения, прокипятит его минуту и поставит в режим подогрева. Результат – теплое кипяченое молоко с «гарантией»: не убежит и не пригорит!

Глава 3. Уход за мультиваркой

Уход за мультиваркой – дело несложное. Во время работы она практически не загрязняется сама и абсолютно не пачкает окружающие поверхности. Жирные брызги, сбежавшее молоко – все это не про нее!

Содержать мультиварку в чистоте очень легко: это займет от силы две минуты. Вот основные операции:

1. Вымыть внутреннюю кастрюльку. Антипригарное покрытие позволяет очистить ее при помощи лишь горячей воды и губки. Впрочем, мыть средством для мытья посуды тоже можно.

2. Протереть влажной губкой внутреннюю поверхность крышки. Если крышка сильно испачкана, можно налить во внутреннюю кастрюльку мультиварки воду и поставить на несколько минут в режим «Варка на пару». Если при этом вам надо также избавить мультиварку от сильного запаха, например рыбы, добавьте в кипящую воду несколько капель лимонного сока. Дайте воде немного покипеть, затем выключите, позвольте слегка остыть, а потом аккуратно протрите крышку губкой или тряпочкой.

3. Промыть паровой клапан. Время от времени нужно проверять отверстия в мультиварке, куда вставляется этот клапан. Если клапан или отверстия засорятся, начнут убегать молоко и каши!

4. Проверить сборник конденсата (он предназначен для того, чтобы капли воды с внутренней поверхности крышки не стекали на стол при открывании): если сборник наполнился, снять его, вылить воду и поставить сборник на место.

5. При необходимости (если запылилась, например) протереть корпус мультиварки влажной тряпочкой. Лучше всего пользоваться тряпочкой из микрофибры: мягко протирает, хорошо впитывает и не оставляет никаких разводов.

Все! Две минуты – и ваша мультиварка чиста и вновь готова к работе!

Нужно, пожалуй, сказать еще пару слов о достаточно распространенной проблеме – когда в корпус мультиварки попадает вода. Лучше, конечно, этого не допускать, но если уж такое случилось – что делать? Прежде всего немедленно выключить прибор из розетки. При этом будьте осторожны: не прикасайтесь ни к самой мультиварке, ни к столу, на котором она стоит. Только после того, как выдернули штепсель из розетки, можно приступать к следующим действиям.

Если воды много, аккуратно покрутите и слегка потрясите

мультиварку во все стороны, при этом держите ее электронным блоком вверх – чтобы вода вылилась, а в электронику не попала. Затем аккуратно обсушите все доступные поверхности бумажными салфетками или полотенцем, чтобы удалить как можно больше влаги. Можно попробовать аккуратно подсушить прибор феном, при этом опять же держите мультиварку электронным блоком вверх, чтобы вода не попала в электронику. После сушки дайте мультиварке постоять и досохнуть еще как минимум сутки.

Часть 2. Мультирецепты на все случаи жизни

Что можно готовить в мультиварке? Практически все! Супы, каши, гарниры, плов, мясо и рыбу, а уж от разнообразия возможностей для выпечки просто захватывает дух!

При этом, несмотря на различие программ, режимов и

функций в разных моделях, «переводить» рецепты для той или иной модели достаточно просто. Привычные и любимые блюда, как и рецепты из кулинарных книг, «перевести» для приготовления в мультиварке тоже не составит труда.

Вообще рецепты блюд для мультиварки достаточно универсальны, а разные программы и функции различных моделей позволяют так или иначе упростить процесс приготовления. Например, в мультиварке модели Panasonic есть режим выпекания, а в мультиварке модели Viconte специально предназначенного для этого режима нет, но можно выпекать на режиме «плов», будет различаться только время приготовления.

Так что выбор возможных рецептов огромный и зависит только от ваших предпочтений и кулинарной фантазии! Здесь же представлена лишь малая часть рецептов, в основном самых простых в приготовлении и распространенных блюд. А также авторские рецепты с форума сайта «Хорошая кухня» (http://www.good-cook.ru/), проверенные личным опытом форумчан!

Для удобства будут применяться названия программ и режимов, характерные для мультиварки модели Panasonic. «Перевести» эти рецепты для своей модели вы легко сможете самостоятельно. Объем стакана в рецептах равен 170 мл (это мерный стакан мультиварки модели Panasonic).

Глава 1. Супы

Супы в мультиварке получаются очень вкусными, томлеными, как из русской печи! Секрет – в режиме медленного приготовления (в некоторых моделях он называется «тушение», в других – «томление»), который, кстати, позволяет сохранить все полезные вещества. Приготовленные в мультиварке супы очень ароматные: аромат не уходит с паром, а остается внутри емкости. А овощи сохраняют свой цвет и форму, не остаются сырыми и не переваривaются.

Сам процесс приготовления супа в мультиварке очень прост. И в любом случае требует меньше внимания, чем при приготовлении в обычной кастрюле на плите. Например, не нужно следить, чтобы суп не убежал. Опять же можно запрограммировать приготовление супа к определенному времени и не беспокоиться, что он остынет: умная мультиварка автоматически переведет его в режим подогрева после приготовления.

Самый простой рецепт универсален, так можно приготовить практически любой суп. Поместите необходимые продукты в кастрюльку, залейте водой, добавьте специи и соль, установите время приготовления в режиме «тушение» на час – готово! Можете заниматься делами, мультиварка сама сварит супчик. И даже если вы не успеете вернуться вовремя, к вашему приходу суп будет горячим.

Бульон

Вам понадобится:

мясо (любое) или курица;

вода (необходимый объем в зависимости от количества мяса и размера мультиварки);

1 луковица;

1 морковь;

соль, лавровый лист, специи (по вкусу).

Способ приготовления: тщательно промойте мясо, положите в кастрюлю мультиварки и залейте холодной водой. Доведите до кипения (режим «варка на пару»), снимите пену, положите целую луковицу, морковь, соль и специи (по вкусу) и варите 1–1,5 часа (режим «тушение»). Бульон получится прозрачный и наваристый.

Ши

Вам понадобится:

2–3 л мясного бульона (или воды, по желанию);

3 картофелины;

четверть небольшого кочана капусты (можно добавить также

квашеной капусты по вкусу);

1 средняя морковь;

2 маленькие луковицы;

1 помидор;

зелень (по вкусу);

соль, перец, лавровый лист (по вкусу).

Способ приготовления: процедите бульон, отделите мясо от костей, нарежьте мясо и картофель кубиками, нашинкуйте капусту, измельчите лук, морковь натрите на терке (при желании овощи можно обжарить), все залейте бульоном (так, чтобы покрыть все содержимое кастрюльки), добавьте соль и специи (по вкусу) и включите режим «тушение» на 1,5–2 часа. Если хотите «суточные» щи, настаивайте их в режиме подогрева еще несколько часов.

Борщ

Вам понадобится:

2–3 л мясного бульона (или воды, по желанию);

3 картофелины;

четверть небольшого кочана капусты;

1 средняя свекла;

1 средняя морковь;

2 маленькие луковицы;

1 помидор;

1 долька чеснока;

зелень (по вкусу);

сок лимона и сахар (по вкусу);

соль, перец, лавровый лист (по вкусу).

Способ приготовления: процедите бульон, отделите мясо от костей, нарежьте мясо, помидор и картофель, нашинкуйте капусту, измельчите лук и чеснок, морковь и свеклу натрите на терке (при желании овощи можно обжарить), все залейте бульоном (так, чтобы покрыть содержимое кастрюльки), добавьте соль и специи (по вкусу, по желанию – сок лимона и немного сахарного песка). Включите режим «тушение» на 1–1,5 часа. Хорошо еще немного настоять борщ в режиме подогрева. Борщ нужно подавать, посыпав зеленью и мелко нарезанным чесноком.

Рассольник

Вам понадобится:

2–3 л мясного бульона (или воды, по желанию);

3 картофелины;

1 средняя морковь;

2 маленькие луковицы;

2–3 соленых огурца;

1 помидор;

1 долька чеснока;

2–3 ст. ложки перловки;

соль, перец, лавровый лист (по вкусу).

Способ приготовления: промойте перловку, процедите бульон, отделите мясо от костей, нарежьте мясо, огурцы, помидор и картофель, измельчите лук, морковь натрите на терке (при желании овощи можно обжарить), все залейте бульоном (так, чтобы покрыть содержимое кастрюльки), добавьте соль и специи (по вкусу) и включите режим «тушение» на 1–1,5 часа. Перед готовностью положите лавровый лист, укроп и чеснок.

Тыквенный суп

Вам понадобится:

300–500 г мяса;

3 картофелины;

1 средняя морковь;

2 маленькие луковицы;

половина небольшой тыквы;

1 сладкий болгарский перец;

долька чеснока;

зелень;

соль, перец, специи (по вкусу).

Способ приготовления: нарежьте мясо (небольшими кусочками), картофель (кубиками), морковь (кружочками), лук, тыкву и сладкий перец (мелкими кусочками). Сложите все в кастрюлю мультиварки, залейте холодной водой, добавьте специи (по вкусу) и включите режим «тушение» на 1,5–2 часа. В самом конце варки положите нарезанную зелень с измельченным чесноком.

Гороховый суп

Вам понадобится:

200 г бекона;

1–2 л мясного бульона и вареное мясо (лучше всего ребрышки);

1 стакан гороха;

2 картофелины;

1 средняя луковица;

1 небольшая морковь;

0,5 ст. ложки томатной пасты;

1 долька чеснока;

зелень;

соль, перец, специи (по вкусу).

Способ приготовления: промойте горох, нарежьте мясо, бекон, овощи. Лук, морковь и бекон обжарьте. Положите все в кастрюльку мультиварки, залейте бульоном (так, чтобы покрыть

содержимое кастрюльки), добавьте томатную пасу, чеснок, специи (по вкусу) и включите режим «тушение» на 2–2,5 часа. Подавать гороховый суп лучше всего с гренками и зеленью.

Грибной суп на мясном бульоне с перловкой (рецепт Светланы Приходько)

Вам понадобится:

2–3 л мясного бульона (или воды, по желанию);

1 стакан сухих грибов (грибы замочить на ночь);

2–3 ст. ложки перловки;

3 картофелины;

1 средняя морковь;

2 маленькие луковицы;

зонтик укропа (по вкусу).

Способ приготовления: процедите бульон, отделите мясо от костей и мелко нарежьте, картофель нарежьте кубиками, грибы – соломкой, лук измельчите, морковь натрите на терке, перловку промойте. Все это погрузите в кастрюльку мультиварки, залейте бульоном, добавьте специи (по вкусу), положите зонтик укропа. Включите режим «тушение» на 3 часа. После приготовления суп можно еще немного подержать в режиме подогрева.

Уха из семги (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

1 кг семги;

2–3 картофелины;

2–3 ст. ложки пшена;

2 луковицы;

1 морковь;

зелень (по вкусу);

лавровый лист, перец горошком, соль (по вкусу).

Способ приготовления: тщательно промойте рыбу, положите в кастрюлю мультиварки и залейте холодной водой до верхней риски. Доведите до кипения (режим «варка на пару»), снимите пену, положите целую луковицу, лавровый лист, перец горошком, посолите и варите 1 час (режим «тушение»).

Вытащите рыбу из кастрюли, освободите ее от костей. В бульон добавьте нарезанные морковь, лук репчатый, зелень, картошку, поставьте вариться еще на час (режим «тушение»). Когда картошка будет еще полусырая, можно закинуть промытое пшено (по вкусу). Когда пшено будет уже почти готово, положите рыбу, дайте покипеть минут пять и выключайте.

Уха должна настояться 20–30 минут в режиме подогрева. Подавать ее лучше, посыпав зеленью.

Солянка (рецепт Галины Свишёвой)

Вам понадобится:

200–400 г мяса;
200–400 г мясных изделий (колбаса, ветчина и т. д.);
2–3 картофелины;
1 луковица;
1 морковь;
2–3 соленых огурца;
1 помидор;
лавровый лист, соль, перец (по вкусу).

Способ приготовления: репчатый лук очистите, нарежьте полукольцами и положите в кастрюлю мультиварки. Зажаривайте на режиме «выпечка» (вся зажарка занимает около часа). Периодически помешивайте и закладывайте по очереди, по мере нарезания: натертую морковь, мелко нарезанное мясо, соленые огурцы, томат.

Далее включите мультиварку в режим «тушение» (на 1,5–2 часа). Добавьте воду и рассол от огурцов (по вкусу), а также нарезанную маленькими кубиками картошку. За 5-10 минут до готовности можно добавить лавровый лист (по желанию). В тарелку с солянкой нужно добавить нарезанные оливки, лимончик, добавить сметану.

Рыбная солянка

Вам понадобится:

рыба (любая, как свежая, так и соленая);
2 картофелины;
1 морковь;
2 помидора;
1 луковица;
1–2 соленых огурца;
сметана;
зелень;
оливки;
соль, специи (по вкусу).

Способ приготовления: нарежьте овощи соломкой, рыбу – кусочками. В кастрюльку мультиварки налейте немного масла, включите режим «выпечка» на 20 минут. Сначала положите морковь и помидоры, через 10 минут добавьте огурцы. По окончании режима положите в кастрюлю рыбу, картофель, налейте воды, посолите, поперчите и включите режим «тушение» на 1 час. За 10 минут до готовности положите оливки. Готовую солянку можно оставить томиться в режиме подогрева еще минут на 10–15. Подавать с зеленью и сметаной.

Фасолевый суп (рецепт Галины Мхитарян)

Вам понадобится:

0,5 кг свиных ребрышек;

4–5 картофелин;

2 банки (200 г) консервированной фасоли в собственном соку;

1 луковица;

1 морковь;

1 ст. ложка зелени;

лавровый лист, соль, перец (по вкусу).

Способ приготовления: сварите мясо и картофель (режим «тушение», 2 часа), не забудьте посолить и поперчить. Обжарьте нарезанный лук и натертую морковь, за 15 минут до окончания программы добавьте их в суп вместе с фасолью (предварительно слейте воду из банки!) и специями (на вкус, я кладу итальянские травки и лавровый лист). В тарелку с супом положите нарезанную зелень.

Глава 2. Блюда из мяса

Мясные блюда в мультиварке получаются вкусными и полезными. Готовят их преимущественно на двух режимах: «выпечка» и «тушение». Режим «тушение» позволяет сделать мягким, тающим во рту любое, даже самое жесткое мясо. А режим «выпечка» делает мясное блюдо немного подсушенным, с поджаристой корочкой. Для диетического, лечебного, детского питания отлично подойдет режим «варка на пару»: с его помощью можно готовить, например, паровые котлетки.

Осваивать новые рецепты лучше от простого к сложному. Начните с котлет и запеченного мяса, затем поэкспериментируйте с рецептами жаркого и тушеного мяса, потом можно переходить и к более сложным, изысканным рецептам.

Котлетки на пару (рецепт Юлии Колмаковой)

Вам понадобится:

1 кг фарша;

1 луковица;

2 яйца;

белый хлеб, вымоченный в молоке;

панировочные сухари;

соль, специи (по вкусу).

Способ приготовления: смешайте стандартный котлетный фарш (мясо, лук, хлеб, яйца), сформируйте котлетки, обваляйте их в панировочных сухарях. Положите котлетки в форму для варки на пару, включите режим «варка на пару» на 35 минут.

Тефтели с творогом на пару (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

1 кг нежирного свиного фарша;

300 г творога;

0,5 стакана риса;

соль, перец, специи (по вкусу).

Способ приготовления: Отварите рис до полуготовности, смешайте его с фаршем, творогом и специями, слепите маленькие тефтельки. Форму для варки на пару выложите фольгой, уложите на нее тефтели, при желании залейте на треть любым соусом, хоть томатным, хоть сметанным. Включите режим «варка на пару» на 15–20 минут.

Тефтели с творогом получаются гораздо нежнее и одновременно более плотной консистенции. Если готовить тефтели с творогом на пару, рис можно вообще не добавлять. Еще один секрет (научили на Кипре): в любой мясной фарш добавлять где-то 0,5 ч. ложки (можно и больше – по вкусу) корицы.

Получается ОЧЕНЬ!

Котлеты на пару с творогом и специями (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

700 г любого мясного фарша;

300 г творога;

1 натертая луковица;

по 0,5 ч. ложки мускатного ореха и корицы, перец (по вкусу).

Способ приготовления: все хорошенько вымешайте, слепите средние

круглые котлетки, положите в форму для варки на пару. Включите режим «варка на пару» на 20–25 минут. Очень нежно и ароматно!

Тефтели в сливочно-сырном соусе (рецепт Ольги Максимовой)

Вам понадобится:

1 кг котлетного фарша (говядина + свинина + лук + белый хлеб, вымоченный в молоке + яйцо + соль);

1 упаковка сливок;

1 пачка плавленого сыра;

специи (по вкусу).

Способ приготовления: из фарша слепите тефтельки, в режиме «выпечка» обжарьте их на сливочном масле 10 минут. Переверните, залейте их сливками на две трети, положите кусочки плавленого сыра, включите режим «тушение» на 1 час.

Ёжики

Вам понадобится:

700 г мясного фарша;

1 луковица;

1 морковь;

1 яйцо;

0,5 стакана риса;

2 ст. ложки томатной пасты;

соль, перец, специи (по вкусу).

Способ приготовления: перемешайте мясной фарш, мелко нарезанный лук, натертую морковь, яйцо, сырой рис. Посолите, поперчите и хорошенько вымесите. Сформируйте шарики, сложите их в кастрюльку мультиварки. Смешайте томатную пасту с водой, посолите, залейте мясные шарики, добавьте лавровый лист. Включите режим «тушение» на 2 часа.

Ленивые голубцы (рецепт Ольги Максимовой)

Вам понадобится:

800 г капусты;

400 г говядины;

1 большая луковица;
1,5 стакана риса;
2,5 стакана воды;
соль, перец (по вкусу).

Способ приготовления: нашинкуйте капусту, прокрутите мясо через мясорубку, добавьте нарезанный обжаренный лук. Все сложите в кастрюльку мультиварки, добавьте рис, воду соль и перец, хорошенько перемешайте, включите режим «тушение» на 1,5 часа. Подавать со сметаной.

Тушеное мясо с картофелем

Вам понадобится:

500 г свинины;
2 морковки;
2 луковицы;
несколько мелких картофелин;
растительное масло;
соль, перец, специи (по вкусу).

Способ приготовления: нарезанный лук и натертую морковь обжарьте в мультиварке (режим «выпечка», 40 минут). Через 15 минут добавьте нарезанное мясо, обжаривайте его до конца режима. В конце положите картофель, посолите, поперчите, добавьте немного воды. Включите режим «тушение» на 1,5 часа.

Запеченное мясо с картофелем и сыром

Вам понадобится:

600 г мяса;
2 средние картофелины;
1 луковица;
1 помидор;
2 зубчика чеснока;
тертый сыр;
майонез, соль, специи (по вкусу).

Способ приготовления: мясо нарежьте на кусочки и хорошенько отбейте, посолите, поперчите, добавьте специи (по вкусу). Включите режим «выпечка» на 40 минут (обжаривайте по 20 минут на каждой стороне). На мясо положите слоями нарезанный кольцами лук, тонко нарезанные помидор и чеснок. Слегка посолите, поперчите, сверху положите нарезанный кружочками картофель, добавьте специи, на самый верх – смесь из майонеза и тертого сыра. Включите режим «тушение» на 1,5 часа.

Одновременное приготовление мяса и риса (рецепт Юлии Колмаковой)

Вам понадобится:

700–800 г говядины;

1 баночка консервированных грибов;
1 упаковка овощной смеси;
1 стакан риса;
2,5 стакана воды;
2–3 ст. ложки сметаны;
соль, перец, специи (по вкусу).

Способ приготовления: мякоть говядины нарежьте соломкой, обжарьте в мультиварке (режим «выпечка», 40 минут). К мясу добавьте баночку консервированных грибов, сметану, соль, перец.

В форме для варки на пару соорудите из фольги чашечку так, чтобы по краям от нее проходил пар. Засыпьте 1 стакан промытого риса, овощную смесь, налейте 2,5 стакана воды. Поставьте форму в мультиварку вместе с мясом, включите режим «тушение» на 2 часа. Мясо получается очень нежное, а рис не склеивается.

Буженина (рецепт Галины Свишёвой)

Вам понадобится:
2,5 кг свиной шеи;
несколько зубчиков чеснока;
1–2 ст. ложки растительного масла;
соль, перец, приправы (по вкусу).

Способ приготовления: мясо нашпигуйте чесноком, соль, перец и приправы размешайте в 1–2 ст. ложках растительного масла и тщательно обмажьте весь кусок. Перевяжите нитками (на манер советской любительской колбаски) и оставьте на 1–1,5 часа. Затем положите мясо в кастрюльку мультиварки, включите режим «выпечка» (по 15–20 минут с каждой стороны). Когда буженина зарумянилась, включите режим «тушение» на 1,5–2 часа. Осталось только переложить мясо на блюдо, дать остыть и снять нитки.

Рулет из свиной грудинки (рецепт Юлии Колмаковой)

Вам понадобится:
свиная грудинка;
соль, перец, специи, чеснок (по вкусу).

Способ приготовления: кусок грудинки обмажьте смесью соли, специй, давленого чеснока и оставьте в холодильнике на 3 часа. Затем сверните мясо в рулет и перевяжите нитками, чтобы он не раскрутился. Положите рулет в кастрюльку мультиварки, включите режим «выпечка» на 40 минут (через 20 минут мясо нужно перевернуть!). После завершения режима «выпечка» включите режим «тушение» на 1,5 часа.

Запеченная лопатка (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:
1,5 кг мяса (лопаточная часть);

соль, перец, горчица, чеснок (по вкусу).

Способ приготовления: мясо как следует натрите солью, поперчите, нашпигуйте чесноком, обмажьте горчицей и перцем, закройте пленкой и отправьте в холодильник на сутки. Затем обжарьте с двух сторон в мультиварке (20 минут с одной и 20 минут с другой стороны, режим «выпечка») и включите режим «тушение» на 2 часа. Для пущего томле-ни я можно подержать еще час в режиме подогрева. Готовое мясо остудите, охладите в холодильнике, подавайте, нарезав порционно. Результат невозможно вкусный!

Тушеное мясо от бабушки Сони (рецепт Ольги Максимовой)

Вам понадобится:

800 г мяса (лучше всего телятина, но можно заменить говядиной);

1 средняя луковица;

1 небольшая морковь;

50 г сливочного масла;

соль, специи (по вкусу).

Способ приготовления: нарежьте крупно мясо (на кубики со стороной примерно 4 см), добавьте мелко нарезанный лук и морковь, нарезанную небольшими ломтиками по диагонали. Положите все в кастрюльку мультиварки, обязательно добавьте сливочное масло, соль и специи (по вкусу). Воду не добавляйте! Включите режим «тушение» на 2 часа (если мясо жесткое, можно еще прибавить время).

Кролик по-деревенски (рецепт Светланы Приходько)

Вам понадобится:

тушка кролика;

1 большая морковь;

1 лук-порей;

соль, специи (по вкусу).

Способ приготовления: тушку кролика разделайте на порционные кусочки. Нарежьте лук-порей и морковку (крупной соломкой). Положите все в кастрюльку мультиварки, добавьте воды (чуть меньше уровня загрузки), посолите, посыпьте смесью прованских трав или другими специями (по вкусу). Включите режим «варка на пару» на 15 минут, затем режим «тушение» на 2 часа.

Говядина по-русски (рецепт из книги «Русская кухня») (рецепт Юлии Колмаковой

)

Вам понадобится:

1 кг говядины;

1 луковица;

1 морковь;

4–5 зубчиков чеснока;

3 ст. ложки муки;

сало, соль, специи (по вкусу).

Способ приготовления: мякоть говядины нарежьте порционными кусками, отбейте с солью и специями, обваляйте в муке и обжарьте в мультиварке с обеих сторон (режим «выпечка», 40 минут). Пока мясо жарится, нарежьте лук полукольцами, морковь и сало (немного) – соломкой, чеснок (не очень мелко). Когда мясо поджарится, выньте его из кастрюльки. На дно положите морковь, потом сало, мясо, чеснок, лук (слоями) и включите режим «тушение» на 1 час. Мясо получается ароматное, мягкое, очень вкусное.

Свинина с шампиньонами (рецепт Ольги Максимовой)

Вам понадобится:

700 г свинины;

300 г целых маленьких шампиньонов;

1 луковица;

100 г сметаны;

2 ч. ложки томатной пасты или кетчупа;

2 ст. ложки муки;

соль, специи (по вкусу).

Способ приготовления: мясо нарежьте крупно (кубиками примерно 3–4 см), лук мелко. Положите мясо и лук в кастрюльку мультиварки, включите режим «тушение» на 2 часа. Минут через 20 посолите, добавьте грибы, перемешайте. Через час от начала готовки залейте соусом (сметана + мука + томатная паста, можно еще столовую ложку воды, если сметана слишком густая).

Студень (холодец)

Вам понадобится:

1 путовый сустав (говяжий) среднего размера;

1 подбедерок (говяжий);

1 луковица;

1 морковь;

4–5 зубчиков чеснока;

3–4 лавровых листика;

соль, перец горошком (по вкусу).

Способ приготовления: мясо, овощи, перец, лавровый лист сложите в кастрюльку мультиварки, залейте водой до верхней риски. Включить режим «тушение» на 7–8 часов. Затем разберите, мелко нарежьте мясо и разложите его с несколькими зубчиками чеснока по емкостям. С бульона снимите жир, процедите, посолите, выдавите в него 2–3 зубчика чеснока, залейте мясо. Все готово, можно ставить в холодильник!

Соус к пасте (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

700 г фарша;

500 г помидор;

2 болгарских перца;

1 большая луковица;

соль, специи, чеснок (по вкусу).

Способ приготовления: на режиме «выпечка» 10 минут обжарить крупно нарезанные лук и болгарский перец. Помидоры измельчить в блендере (никогда не снимаю кожицу, она отлично перемалывается и никогда не чувствуется), вылить получившееся пюре в кастрюльку мультиварки, посолить, поперчить, добавить специи по вкусу (я обычно беру прованские/итальянские травы), добавить толченый чеснок и оставить в режиме «выпечка» еще на 10 минут (при закрытой крышке). Затем добавить фарш, перемешать лопаточкой, включить режим «тушение» на 40 минут (иногда оставляю на это же время в режиме «выпечка», получается более зажаристо и без большого количества подливки). В Италии нечто подобное называется «соус к пасте», хотя на самом деле подавать это блюдо можно не только с макаронами, но и с другим гарниром.

Голубцы (долма) со шавелем (рецепт Ольги Максимовой)

Вам понадобится:

500 г баранины;

500 г свинины;

0,5 стакана риса;

2 луковицы;

листья щавеля, желательно крупные;

соль, перец (по вкусу).

Способ приготовления: из мяса сделайте фарш, добавьте обжаренный лук, рис, специи, все тщательно перемешайте. Заверните фарш в листики щавеля (можно и в свекольные листики), плотно уложите в кастрюльку мультиварки, перекладывая также листьями. Сверху положите тарелку, на тарелку – небольшой груз. Залейте голубцы водой до тарелки, подсолите воду, включите режим «варка на пару». Когда вода закипит, переключите на режим «тушение» (1,5 часа).

Баранина с соусом карри (рецепт Ольги Максимовой)

Вам понадобится:

1 кг баранины;

2 луковицы;

1 морковь;

1 стакан томатного сока (можно развести томатную пасту);

1 ст. ложка карри;

подсолнечное масло;

соль, перец молотый, горошком (по вкусу).

Способ приготовления: на дно кастрюльки мультиварки налейте немного подсолнечного масла, положите мясо (у меня были кусочки с костями, все дно оказалось закрытым), включите режим «выпечка» на 10 минут. Затем мясо переверните, добавьте мелко нарезанный лук и морковь, нарезанную ромбиками, включите режим «выпечка» еще на 10 минут. Посолите, смешайте сок с карри и перцем, залейте этой смесью мясо, включите режим «тушение» на 2–2,5 часа.

Говяжьи ребрышки с соевым соусом и медом (рецепт Юлии Колмаковой)

Вам понадобится:

говяжьи ребрышки;

4 ст. ложки соевого соуса;

1 ст. ложка меда;

оливковое масло;

соль, перец, специи (по вкусу).

Способ приготовления: размороженные ребрышки положите в целлофановый пакет, посыпьте молотым перцем. Отдельно в мисочке хорошенько перемешайте соевый соус и мед (меда можно чуть больше: вкус его практически не чувствуется в готовом блюде, а вот аромат он дает прекрасный). Залейте соус в пакетик к ребрышкам, завяжите, хорошенько перемешайте, оставьте на час.

В кастрюльку мультиварки налейте немного оливкового масла, положите ребрышки, включите режим «выпечка» на 40 минут (через 20 минут ребрышки нужно перевернуть!). После этого включите режим «тушение» на 2,5 часа. Мясо само отходит от косточек, вкуснотища неописуемая!

Котлетки с начинкой из цветной капусты с сыром (рецепт Галины Свишёвой)

Вам понадобится:

для котлеток:

0,5 кг мясного фарша;

1 яйцо;

2 небольшие картофелины;

1 луковица;

соль, перец (по вкусу)

для начинки:

300–400 г цветной капусты;

сыр, соль, перец (по вкусу).

Способ приготовления: цветную капусту отварите и потрите на крупной терке, добавьте тертый сыр, соль, перец,

перемешайте. Лук и картофель натрите на терке и добавьте в фарш. Хорошенько вымешайте все составляющие фарша в однородную массу. Мокрыми руками сформируйте из фарша лепешки, в центр положите начинку, слепите котлетки.

На дно кастрюльки мультиварки положите кусочек топленого сливочного масла, обжарьте котлетки с двух сторон (режим «выпечка», по 5 минут с каждой стороны, до подрумянивания). Когда все котлетки будут готовы, сложите их в кастрюльку и залейте сметанным соусом (вода + сметана, по вкусу и желанию). Включите режим «тушение» на 1,5–2 часа.

Свинина под шубой (рецепт Светланы Приходько)

Вам понадобится:

700 г свинины;

4 луковицы;

2 небольшие морковки;

7–8 картофелин;

тертый сыр;

зелень;

2 ст. ложки меда;

полкорешка имбиря;

майонез, соль, специи (по вкусу).

Способ приготовления: свинину нарежьте кусками (как на отбивные), посолите и выложите на дно кастрюльки мультиварки. На мясо положите слой репчатого лука, нарезанного кольцами (лучше брать красный лук), тонкий слой морковки, немного тертого сыра, майонез. Дальше – слой картошки, нарезанной кружочками (посолите картошку!). Снова слой лука, моркови, тертого сыра и майонеза. Сверху посыпьте зеленью.

Разведите мед в теплой воде, добавьте острую приправу и немного соли, натрите имбирь. Хорошо размешайте и залейте этим соусом все слои. Включите режим «тушение» на 3 часа. Если соуса слишком много, включите режим «выпечка» еще на 40 минут.

Перцы фаршированные (рецепт Светланы Приходько)

Вам понадобится:

тонкостенные (светло-зеленые) перцы (количество – в зависимости от размера);

0,5 кг мясного фарша;

1 луковица;

1 небольшая морковь;

0,5 стакана риса;

0,5 л томатного сока;

1 стакан воды;

зелень;

соль, специи (по вкусу).

Способ приготовления: отварите рис, натрите на терке лук, смешайте все с фаршем, посолите. Нафаршируйте этой смесью перцы, положите их в кастрюльку мультиварки, залейте томатным соком, добавьте воды. Посолите, добавьте морковь, нарезанную соломкой, посыпьте рубленой зеленью. Включите режим «тушение» на 3 часа, затем можно еще какое-то время потомить в режиме подогрева.

Баклажаны с фаршем (рецепт Юлии Колмаковой)

Вам понадобится:

5 средних баклажанов;

5 помидоров;

300 г мясного фарша;

1 луковица;

4 дольки чеснока;

горсть нарезанной зелени (укроп, петрушка);

соль, специи (по вкусу).

Способ приготовления: баклажаны нарежьте вдоль, посолите, отожмите лишний сок, обжарьте по несколько минут на каждой стороне (режим «выпечка»). Пока баклажаны жарятся, мелко нарежьте помидоры, добавьте давленый чеснок, чуть посолите. Отдельно перемешайте фарш с мелко нарезанным луком, посолите, добавьте специи (по вкусу).

В кастрюльку мультиварки положите слоями: обжаренные баклажаны, фарш, помидоры, снова баклажаны, фарш, помидоры. Включите режим «тушение» на 1 час. Если баклажаны дали слишком много сока, по окончании режима «тушение» можно на некоторое время включить режим «плов», чтобы избавиться от лишней воды и немного подсушить блюдо.

Ленивые манты (рецепт Юлии Колмаковой)

Вам понадобится:

для теста:

200 г муки;

0,5 ч. ложки уксуса;

0,5 ч. ложки соли;

2,5 ст. ложки оливкового масла;

7–8 ст. ложек воды

для фарша:

700 г мясного фарша (свинина + говядина);

1 луковица;

тыква (кол-во по желанию);

3 небольшие картофелины;

соль, перец, специи (по вкусу).

Способ приготовления: тесто положите на посыпанную мукой

доску. В керамическую миску такого размера, чтобы ею можно было накрыть тесто, налейте кипяток. Как только керамическая миска нагреется, воду вылейте и горячей влажной миской накройте тесто. Когда миска окончательно остынет (примерно через 15 минут), снимите ее, снова нагрейте водой и накройте тесто. Этот прием нужно повторить 3 раза, тогда тесто получится эластичным и его легко будет тонко раскатать.

Раскатайте тесто в тонкую лепешку, разложите на лепешке фарш. Затем аккуратно сверните лепешку в рулет, одновременно растягивая руками в разные стороны. Из указанного количества теста и фарша у меня получилось два рулета. Рулет сверните в кольцо или ракушку (как больше нравится), положите в кастрюльку мультиварки и включите режим «варка на пару» на 50 минут. Получается очень вкусно и сочно!

Лазанья (рецепт Галины Свишёвой)

Вам понадобится:

1 упаковка листиков лазаньи (около 250 г);

500 г мясного фарша;

2 луковицы;

1 баночка резаных шампиньонов;

150 г тертого сыра;

700 мл молока;

1 пакетик «Магги-макарономания» для макарон с ветчиной;

1 ст. ложка сливочного масла;

соль, специи (по вкусу).

Способ приготовления: лук нарежьте полукольцами, добавьте сливочное масло, обжарьте в мультиварке (режим «выпечка», 40 минут). За 20 минут до окончания режима добавьте к луку шампиньоны. В это время пакетик «Магги» разведите в молоке.

Обжаренные лук с шампиньонами смешайте с фаршем и тертым сыром. Выложите в кастрюльку мультиварки слоями: фарш – листики лазаньи – фарш – листики лазаньи – фарш… (У меня получилось 6 слоев теста.) Залейте разведенный в молоке пакетик «Магги», по желанию добавьте соль и перец (в принципе в пакетике специй хватает), включите режим «тушение» на 1,5–2 часа. Получается очень вкусно и нежно!

Многослойная пицца (рецепт Светланы Приходько)

Вам понадобится:

1 упаковка основы для пиццы (либо тонкий лаваш);

600 г фарша (любого);

100 г соленых грибов;

2 луковицы;

1 стакан воды;

тертый сыр;

майонез, соль, специи (по вкусу).

Способ приготовления: смешайте фарш с нарезанными солеными грибами, луком, специями (смесь прованских трав или другие, по вкусу). В кастрюльку мультиварки положите корж основы для пиццы, на него – фарш, майонез и зелень; следующий корж, фарш, майонез, зелень и тертый сыр; потом такой же слой, но без сыра; последний слой, накрыв коржом, обильно полейте майонезом, кетчупом, посыпьте зеленью. Добавьте воду, включите режим «выпечка» на 40 минут. Затем режим «тушение» еще на 1,5 часа. За 15 минут до готовности обильно посыпьте пиццу тертым сыром.

Плов, адаптированный для мультиварки (рецепт Галины Свишёвой)

Вам понадобится:

750 г мяса;

4–5 стаканов риса;

8-10 стаканов воды;

5–7 морковок;

5–7 луковиц;

1 головка чеснока;

1 стакан нута (замочить за 10–12 часов);

растительное масло;

зира, специи, соль (по вкусу).

Способ приготовления: налейте в кастрюлю мультиварки масло, включите режим «выпечка» на 40 минут. Последовательно, по мере нарезки, закладывайте, не прерывая режим «выпечка», лук, морковку, чеснок, мясо, заранее замоченный нут. До окончания выставленного времени несколько раз перемешайте содержимое кастрюльки (зирвак). Когда сок полностью выпарится и останется только масло, можно добавить в кастрюльку мультиварки промытый рис, смешанный со специями и солью и обжарить его вместе с зирваком до прозрачности. Затем налейте в кастрюльку кипящую воду, включите режим «плов» (время мультиварка определяет сама). До выключения не надо открывать крышку и перемешивать плов!

Глава 3. Блюда из птицы

Приготовление блюд из птицы в мультиварке принципиально ничем не отличается от приготовления мясных блюд. Птица также получается ароматной, вкусной и мягкой. Основные режимы – «выпечка» и «тушение». Режим «тушение» размягчает даже самое жесткое мясо, а режим «выпечка» дает слегка поджаристую корочку.

Жареная курица с картофелем (рецепт Ольги Максимовой)

Вам понадобится:

1 курица;

картофель;

соль, специи (по вкусу).

Способ приготовления: курицу разрежьте по спинке, удалите позвоночник (я крылья тоже отрезаю), натрите солью со всех сторон. Положите курицу в кастрюльку мультиварки кожей вниз, включите режим «выпечка» на 30 минут. Переверните курицу и снова включите режим «выпечка» на 30 минут.

После того как курица будет готова, в куриной подливе можно приготовить картофель. Вытащите из кастрюльки курицу, а в куриную подливу положите нарезанный тонкими кругляшами картофель. Посолите, перемешайте, включите режим «плов» на 30 минут.

Цыпленок по-охотничьи (рецепт Ольги Максимовой)

Вам понадобится:

1 курица;

1 луковица;

0,5 стакана сушеных грибов;

2 сосиски;

2 помидора;

соль, перец, лавровый лист (по вкусу).

Способ приготовления: нарежьте курицу, лук, предварительно замоченные сушеные грибы, сосиски, помидоры (лучше снять с них кожицу). Добавьте по вкусу соль, перец, лавровый лист. Сложите все в кастрюльку мультиварки, перемешайте, включите режим «тушение» на 2 часа.

Пряный рулет из грудки с сыром (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

1 куриная грудка;

сыр;

мед, майонез или соевый соус (по вкусу);

соль, перец, специи (по вкусу).

Способ приготовления: с куриной грудки аккуратно срежьте филе (кожу не трогайте), слегка отбейте, посолите, поперчите, посыпьте любимыми специями. Положите в середину брусочек сыра, сверните грудку рулетом (просто соединив концы) и плотно обмотайте ниткой (я брала толстую, суровую). Смажьте рулет медом, майонезом или соевым соусом (на вкус, мазать можно чем хотите – от меда до болтушки из яйца), посыпьте пряностями, положите в кастрюльку мультиварки и включите режим «выпечка» на 40 минут (примерно через 20 минут переверните рулет). Для пущей нежности можно после выпечки включить еще режим «тушение» на 30 минут. Потом нужно охладить рулет в холодильнике, аккуратно снять нитки и нарезать порционными кусочками.

Рис с куриными окороками

Вам понадобится:

4 куриных окорочка;

3 стакана риса;

5,5 стакана воды;

1 луковица;

1 морковь;

соль, перец, специи для плова (по вкусу).

Способ приготовления: куриные окорочки разрежьте, посолите, поперчите. Морковь натрите на крупной терке, лук нарежьте. На дно кастрюльки мультиварки положите окорочки кожицей вниз, затем слоями: лук, морковь, промытый рис. Налейте холодную воду, добавьте соль и приправу для плова, включите режим «плов» (время задается автоматически). Рис получается рассыпчатым, а курочка с румяной корочкой.

Куриные котлеты с помидорами (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

1 кг куриных грудок;

1 яйцо;

3 помидора;

тертый сыр;

зелень;

панировочные сухари;

соль, перец (по вкусу).

Способ приготовления: сделайте фарш из куриных грудок и яйца (соль и перец по вкусу). Из фарша слепите котлетки, обваляйте в панировочных сухарях, на каждую котлетку положите кружок помидора, посыпьте сыром и зеленью. Кастрюльку мультиварки смажьте маслом, плотно уложите котлетки, включите режим «выпечка» на 30 минут.

Тушеные куриные потрошки (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

1 кг куриных потрошков;

500 г лука;

500 г моркови;

250 г сметаны;

1 стакан воды;

50 г сливочного масла;

соль, перец, специи (по вкусу).

Способ приготовления: положите в кастрюльку мультиварки кусочек сливочного масла, включите режим «выпечка» на 40 минут. Обжарьте лук (полукольцами), морковь (натертую на крупной терке). Через 15 минут после начала режима добавьте потрошки, соль, перец по вкусу. Затем включите режим «тушение» на 1 час, добавьте сметану с водой (чтобы подливы было побольше, можно и без воды). Получается очень мягко и сочно.

Куриная печень в молоке (рецепт Ольги Максимовой)

Вам понадобится:

500 г куриной печени;

2 луковицы;

1 стакан молока;

50 г сливочного масла;

соль, перец горошком, специи (по вкусу).

Способ приготовления: куриную печень замочите в молоке. Мелко нарезанный лук обжарьте в мультиварке со сливочным маслом до прозрачности (режим «выпечка», 10 минут). Положите печень в кастрюльку к луку, залейте молоком, посолите, добавьте перец горошком, включите режим «тушение» на 1 час.

Куриная печень с медом, грибами и сметаной (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

800 г охлажденной куриной печени;

300 г лука;

300 г моркови;

200 г грибов;

250 г сметаны;

50 г сливочного масла;

1 ст. ложка меда;

соль, перец, мускатный орех (по вкусу).

Способ приготовления: положите в кастрюльку мультиварки сливочное масло, включите режим «выпечка» на 50 минут. Закладывайте в кастрюльку последовательно по мере нарезания: лук (полукольцами), морковь (тертую на крупной терке), грибы

(пластинками). Через 15 минут после начала режима добавьте промытую печенку, мед, перец, соль, мускатный орех, сметану. Перемешайте и оставьте жариться до конца режима. Мед в печенке не чувствуется, но придает блюду шикарный вкус!

Паштет из куриной печени (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

1 кг куриной печени;

300 г лука;

300 г моркови;

200 г сливочного масла;

соль, перец, молотый мускатный орех (по вкусу).

Способ приготовления: нарезанный кольцами лук и натертую на крупной терке морковь обжарьте в мультиварке (режим «выпечка», 20 минут). Добавьте промытую куриную печенку, посолите, добавьте молотый мускатный орех, черный перец (по вкусу), включите режим «тушение» на 1 час. Получившуюся массу переложите в глубокую миску, дайте немного остыть, добавьте сливочное масло и взбейте миксером на низкой скорости. Получится нежный ароматный паштет, хранить его надо в холодильнике в стеклянной емкости.

Сациви (рецепт Юлии Колмаковой)

Вам понадобится:

1 курица;

2 средние луковицы;

2 пучка кинзы;

300 г грецких орехов;

0,5 стакана воды;

соль, специи (по вкусу).

Способ приготовления: орехи пропустите через мясорубку, кинзу и лук мелко нарежьте. Курицу нарежьте на порционные кусочки, посолите (не сильно). В кастрюльку мультиварки положите слоями: курицу – лук – орехи – кинзу – курицу – лук – орехи – кинзу. Залейте водой, включите режим «тушение» на 2 часа. Подавать можно как в горячем, так и в холодном виде, на вкус.

Чахохбили от Бориса Бурды (рецепт Светланы Приходько)

Вам понадобится:

1 курица;

4–5 средних картофелин;

3–4 помидора;

3 крупных зубчика чеснока;

зелень (сельдерей, укроп, петрушка, много кинзы);

соль, перец, специи (по вкусу).

Способ приготовления: курицу разделайте на удобные

порционные кусочки. Пожарьте без масла: курочка пустит достаточно своего сока (режим «выпечка», 30–40 минут, в середине режима курицу перевернуть). Добавьте нарезанные четвертинками картошку и помидоры, посолите, добавьте приправы по вкусу, включите режим «тушение» на 1,5 часа. За полчаса до окончания тушения добавьте рубленую зелень, а за 15 минут до окончания тушения – измельченный чеснок.

Даже белое мясо получается очень сочным. При этом ни капли лишней воды или жира, мясо фактически в собственном соку. Рецепт подсмотрен у Бориса Бурды («Вкусно с Борисом Бурдой») и адаптирован к мультиварке.

Новогодняя утка с яблоками (рецепт Светланы Приходько)

Вам понадобится:

1 утка;

яблоки;

пиво;

1–2 зубчика чеснока;

соль, специи (по вкусу).

Способ приготовления: за сутки замочите утку в пиве. Затем положите ее в кастрюльку мультиварки, посолите, добавьте специи для птицы (по вкусу). Сверху положите яблоки кислых сортов, нарезанные пополам. Включите режим «тушение» на 3 часа. За 15 минут до окончания тушения добавьте измельченный чеснок. Можно оставить еще на час в режиме подогрева.

Глава 4. Блюла из рыбы

Рыбные блюда в мультиварке получаются особенно вкусными и нежными. С помощью режима «варка на пару» можно приготовить прекрасное диетическое блюдо, необходимое для детского питания – рыбу на пару. А режимы «выпечка» и «тушение» позволят экспериментировать с самыми сложными рецептами!

Тушеная красная рыба (рецепт Ольги Максимовой)

Вам понадобится:

3 стейка лосося или форели;

соль, перец (по вкусу).

Способ приготовления: стейки посолите, поперчите, выложите в кастрюлю мультиварки, залейте кипятком на треть. Включите режим «варка на пару» на 10 минут. Готово!

Семга на пару (рецепт Ольги Максимовой)

Вам понадобится:

3 стейка семги;

1 лимон;

укроп;

соль, перец, специи (по вкусу).

Способ приготовления: в чашу для варки на пару положите стейки семги (можно заменить на форель или другую жирную рыбу), посолите, поперчите, добавьте ломтики лимона и веточки укропа. В кастрюлю мультиварки налейте воды до нижней отметки и включите режим «варка на пару» на 10 минут.

Форель в сливках (рецепт Ольги Максимовой)

Вам понадобится:

3 стейка форели;

шампиньоны;

сливки;

соль, перец, специи (по вкусу).

Способ приготовления: стейки форели посолите, поперчите, положите в кастрюльку мультиварки. На свободные участки дна положите целые шампиньоны, залейте нежирными сливками на полвысоты кусков форели. Включите режим «выпечка» на 30 минут.

Горбуша в молоке (рецепт Галины Свишёвой)

Вам понадобится:

горбуша;

1 луковица;

1 морковь;

0,5 стакана молока;

0,5 стакана жирных сливок;

мука;

соль, специи (по вкусу).

Способ приготовления: горбушу почистите, нарежьте порционными кусками, обваляйте в муке и обжарьте в мультиварке (режим «выпечка», 30 минут). Рыбу вытащите и обжарьте в мультиварке мелко нарезанные морковь и лук (режим «выпечка», 20 минут). Поверх овощей выложите рыбу, залейте смесью молока и сливок так, чтобы рыба была покрыта целиком. Добавьте специи и включите режим «тушение» на 1 час. Пока тушится рыба, можно сварить на плите пюре.

Форель и картошка для лентяев (рецепт Галины Свишёвой)

Вам понадобится:

2 стейка форели;

1 лимон;

соль, перец, специи (по вкусу).

Способ приготовления: форель посолите, поперчите, сбрызните соком лимона, положите в кастрюльку мультиварки и включите режим «выпечка» на 40 минут (без масла!), через 20 минут рыбу переверните. Готовую рыбу выложите на тарелку, а в кастрюльке приготовьте картошку (режим «плов», время задается автоматически).

Рыбные фрикадельки

Вам понадобится:

400 г рыбного фарша;

400 г замороженных овощей (смесь по вкусу);

200 г сливок;

2 ст. ложки растительного масла;

соль, специи (по вкусу).

Способ приготовления: замороженные овощи посолите и обжарьте в мультиварке (режим «выпечка», 20 минут), время от времени помешивая, до полной разморозки. В это время из рыбного фарша слепите фрикадельки, положите их поверх овощей, залейте все сливками, включите режим «тушение» на 30–40 минут. В конце приготовления аккуратно переверните фрикадельки и потомите их еще 20 минут в режиме подогрева. Подавать рыбные фрикадельки, сбрызнув лимонным соком.

Рыба под маринадом (рецепт Ольги Максимовой)

Вам понадобится:

600 г филе белой рыбы (судак, треска или любая другая);

3 большие луковицы;

3 моркови;

1 стакан кетчупа (томатной пасты или измельченных томатов);

соль, сахар, перец, лавровый лист (по вкусу).

Способ приготовления: морковь и лук нарежьте, смешайте с кетчупом, посолите, разделите массу поровну. На дно кастрюльки мультиварки положите лавровый лист, перец горошком, выложите половину смеси, на нее – рыбу, закройте все другой половиной смеси. Включите режим «выпечка» на 30 минут.

Рыба с сыром под маринадом (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

500 г филе любой белой рыбы;

2 луковицы;

1 средняя морковь;

1 лимон;

50–60 г сыра;

соль, перец, специи (по вкусу).

Способ приготовления: лук и морковь натрите и обжарьте в мультиварке (режим «выпечка», 20 минут). На дно кастрюльки налейте столовую ложку подсолнечного масла, положите кусочки рыбы, посолите, поперчите, полейте лимонным соком, посыпьте тертым сыром. Сверху положите зажаренные лук и морковь, включите режим «выпечка» на 20 минут.

Рыбные консервы (рецепт Ольги Максимовой)

Вам понадобится:

мелкая рыбка;

0,5–1 стакан томатного сока (можно заменить разведенным водой кетчупом);

2 ст. ложки растительного масла;

мука;

соль, перец горошком, лавровый лист, специи (по вкусу).

Способ приготовления: рыбку почистите, удалите внутренности, отрежьте головы, обваляйте в муке. На дно кастрюльки мультиварки налейте растительное масло, плотно уложите рыбу (если рыбы много, можно поставить на брюшко). Добавьте лавровый лист, перец горошком, соль и залейте томатным соком так, чтобы он покрывал всю рыбу. Включите режим «тушение» на 6 часов.

Рис с морепродуктами (рецепт Юлии Колмаковой)

Вам понадобится:

350 г морепродуктов (креветки, кальмары, мидии, осьминожки);

1 средняя морковь;

2 стакана длиннозернового риса;

соль, специи (по вкусу).

Способ приготовления: обжарьте морепродукты и мелко

нарезанную морковь на оливковом масле (масла нужно совсем немного, пару капель!) в мультиварке (режим «выпечка», 20 минут). Добавьте к морепродуктам рис, залейте водой чуть выше риса, посолите, добавьте специи (по вкусу). Включите режим «плов» (время задается автоматически). Готовое блюдо можно посыпать нарезанной свежей зеленью, приправить соевым соусом.

Глава 5. Блюда из творога и других молочных продуктов

Рецептов творожных запеканок, пудингов, кексов и чизкейков для мультиварки – великое множество! Вообще запеканка в мультиварке – это не просто запеканка, это произведение кулинарного искусства! От такой запеканки никто не откажется, даже гурманы и «малоежки». В мультиварке запеканка сохраняет всю полноту вкуса, получается пышной и с аппетитной румяной корочкой. Попробуйте несколько рецептов и выберите тот, что больше всего придется по вкусу вам и вашим близким!

Запеканка (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

600–800 г творога;

250 г сметаны;

4 яйца;

0,5 стакана сахара;

3 ст. ложки крахмала;

ваниль.

Способ приготовления: яйца взбейте с сахаром до пышной пены (лучше всего – в блендере), добавьте творог, снова взбейте, сметану, взбейте, добавьте ваниль и крахмал. Вылейте творожную массу в смазанную маслом кастрюльку мультиварки, включите режим «выпечка» на 60 минут. Не открывайте крышку мультиварки до полного остывания (подождите часа 3), затем аккуратно достаньте запеканку с помощью формы для варки на пару. Запеканка получается очень-очень нежной.

Творожно-тыквенная запеканка (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

500 г творога;

250 г густой сметаны;

2 стакана натертой на мелкой терке сырой тыквы;

3 крупных яйца;

0,5 стакана сахара;

3 ст. ложки крахмала;

ваниль.

Способ приготовления: яйца взбейте с сахаром до густой пены. Добавьте творог и снова взбейте, затем сметану, взбейте, тыкву, снова взбейте. Вмешайте крахмал и ванилин, снова все взбейте. Кастрюлю мультиварки смажьте маслом, вылейте полученную массу, включите режим «выпечка» на 65 + 20 минут

(через 65 минут запеканку нужно перевернуть). На вкус тыква практически не определяется: получается нежное творожное суфле с фруктовым привкусом.

Тыквенно-творожная запеканка с апельсинами (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

600 г творога;

3 яйца;

3 стакана тыквы, натертой на мелкой терке;

2 больших апельсина, нарезанных кусочками;

0,5 стакана любого кисломолочного напитка (кефир, ряженка…);

1/3 стакана сахара;

5 ст. ложек крахмала без верха.

Способ приготовления: яйца взбейте с сахаром до пены, добавьте творог, снова взбейте, кефир – взбейте. Добавьте крахмал, перемешайте, тыкву, снова перемешайте, апельсины – опять перемешайте. Залейте массу в смазанную маслом кастрюльку мультиварки, включите режим «выпечка» на 65 + 20 минут (через 65 минут запеканку нужно перевернуть). Дайте остыть, прежде чем открывать крышку (я открыла часа через 3), достаньте запеканку и на ночь отправьте в холодильник. По вкусу запеканка получается больше фруктовая, чем творожная, с ярко выраженным апельсиновым вкусом.

Творожная запеканка с какао, изюмом и лимоном (рецепт Светланы Приходько)

Вам понадобится:

400 г (2 пачки) творога;

4 ст. ложки сметаны;

2 яйца;

изюм;

лимон, прокрученный с сахаром;

2 ст. ложки какао;

2 ст. ложки манки;

1 ч. ложка разрыхлителя.

Способ приготовления: смешайте творожную массу (творог, сметану и яйца), разделите ее поровну. В одну половину добавьте какао, в другую – изюм, предварительно залитый кипятком. В кастрюльку мультиварки выложите массу с изюмом, промажьте прослойкой (я мазала протертым лимоном с сахаром), сверху положите вторую часть массы, с какао. Включите режим «выпечка» на 65 минут. После выключения дайте постоять еще минут 10. Получается очень интересное сочетание вкусов: кислинка лимона, горечь какао и сладость изюма.

Пудинг «Ягодный микс» (рецепт Светланы Приходько)

Вам понадобится:

3 яйца;

2 ст. ложки сахара;

400 г мягкого творога;

1 пакетик смеси для творожного пирога и запеканки (я брала «Творопыш» Dr.Oteker);

0,5 стакана черники;

4–5 ст. ложки сметаны;

2 ст. ложек манки.

Способ приготовления: взбейте яйца с сахаром, добавьте творог, пакетик смеси для запеканки и снова взбейте. Добавьте полстакана черники и аккуратно размешайте ложкой, чтобы не раздавить ягоды. Положите массу в кастрюльку мультиварки, включите режим «выпечка» на 70–80 минут. Когда пудинг испечется, дайте ему немного остыть, затем поставьте в холодильник.

Творожный кекс с вишней (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

200 г творога;

200 г вишни;

150 мл любого кисломолочного напитка (кефир, ряженка);

3 яйца;

2,5 стакана муки;

2/3 стакана сахара;

4 ст. ложки растительного масла (желательно оливкового);

пакетик разрыхлителя;

ванилин.

Способ приготовления: яйца разотрите с сахаром и ванилином, вмешайте кисломолочный напиток и масло, добавьте творог, хорошенько все смешайте (я делаю это в блендере). Всыпьте порциями просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, все хорошо размешайте. Должно получиться густое льющееся тесто. Добавьте размороженную вишню (без сока). Вылейте тесто в силиконовую форму или в смазанную маслом форму мультиварки, включите режим «выпечка» на 65 + 40 минут (через 65 минут кекс нужно перевернуть).

Творожник с цитрусами (рецепт Ольги Максимовой)

Вам понадобится:

для творожной массы:

600 г творога;

100 г сливочного масла;

150 г сахара;

2 яйца;

6 ст. ложек манки;
1 ст. ложка крахмала;
соль
для апельсиновой массы:
2 больших апельсина;
75 г сахара;
3 ст. ложки крахмала.

Способ приготовления: апельсины положите в кипящую воду и прокипятите минут 10, чтобы из кожуры ушла горечь, охладите. Остывшие апельсины разрежьте пополам, выдавите сок, удалите косточки. Кожуру с мякотью пропустите через мясорубку, смешайте с соком, добавьте сахар и крахмал. Апельсины можно заменить на лимоны, мандарины или их смесь.

Творог протрите через сито, добавьте в него масло (предварительно размягчите), сахар, соль, яйца, крахмал, манку. В кастрюльку мультиварки положите 2 полоски бумаги крест накрест, выложите творожную смесь, разровняйте поверхность. Цитрусовую смесь вылейте на творожную, разровняйте, можно полить сверху лимонным соком. Включите режим «выпечка» на 65 + 20 минут (через 65 минут творожник нужно перевернуть).

Шоколадно-творожное изумление (рецепт Светланы Приходько)

Вам понадобится:
400 г творога;
200 г сливочного масла;
1,5 стакана муки;
1 стакан сахара;
1 пакетик ванилина;
4 ст. ложки какао;
3 яйца;
немного соды (лучше положить поменьше).

Способ приготовления: смешайте муку, соду, полстакана сахара, полпачки масла, ванилин, какао и яйцо. Замесите густое тесто и отщипните немного для украшения. Остальное тесто выложите в кастрюльку мультиварки (я выкладывала на коврик), разровняйте.

Смешайте полпачки масла и творог. Желтки отдельно взбейте с оставшимся сахаром, осторожно введите их в творожную массу, тщательно перемешайте. Полученную массу выложите на «подушку» из теста. Из оставшегося кусочка теста скатайте несколько небольших шариков, разложите их сверху на творожную массу. Включите режим «выпечка» на 65 + 40 минут. После выключения не открывайте сразу, дайте минут 15 постоять. Этот рецепт я взяла из газеты и адаптировала к мультиварке.

Медово-творожно-шоколадный пирог со сливами (рецепт Ольги Максимовой)

Вам понадобится:

200 г творога;

2 яйца;

2 ст. ложки меда;

0,5 стакана сахара;

1 стакан муки;

1 ст. ложка какао;

сливы;

1 ст. ложка крахмала;

0,5 ч. ложки соды;

соль (по вкусу).

Способ приготовления: растопите мед, протрите творог через сито, добавьте сахар, вбейте яйца, все перемешайте. В получившуюся массу всыпьте муку, крахмал, соль и какао. Хорошенько перемешайте, выложите в кастрюльку мультиварки, сверху положите половинки слив (срезом вниз, не притапливая). Сливы можно заменить вишнями (без косточек!). Включите режим «выпечка» на 65 минут, по окончании проверьте деревянной палочкой на готовность. В зависимости от влажности творога и сочности слив может понадобиться дополнительное время на выпечку. Остудите пирог на решетке.

Творожный чизкейк (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

800 г творога;

250 г сметаны;

100 г масла сливочного;

200 г печенья «Юбилейное традиционное»;

5 яиц;

0,5 стакана сахара;

3 ст. ложки крахмала;

2 ч. ложки разрыхлителя теста;

ванилин

для глазури:

0,5 стакана сахара;

2 ст. ложки молока;

1 ст. ложка какао;

30–50 г сливочного масла.

Способ приготовления: печенье измельчите в блендере, вымесите с маслом. Кастрюльку мультиварки смажьте маслом, утрамбуйте основу из печенья на дно кастрюльки и уберите кастрюльку с печеньем на нижнюю полку холодильника на 10 минут.

В это время взбейте белки яиц, добавив немного лимонного сока. Смешайте творог с желтками, сахаром, сметаной, крахмалом (крахмал добавляем в последнюю очередь!) и разрыхлителем до однородного состояния. Очень осторожно добавьте взбитые белки, размешивая ложкой. Тесто получается жидкое, но не волнуйтесь, все застынет.

Выложите получившуюся массу в кастрюльку, разровняйте поверхность, включите режим «выпечка» на 65 минут. Во время выпечки и после в течение часа крышку не открывайте! Только через час после приготовления можно достать кастрюльку, остудить до комнатной температуры и поставить в холодильник, пока масса не схватится (можно на ночь).

После этого с помощью решетки для варки на пару достаньте чизкейк, переложите на тарелку, полейте глазурью. Для глазури смешайте сахар, молоко и какао. Непрерывно помешивая, добавьте сливочное масло. Глазурь нужно лить точно в центр чизкейка.

Ананасовый чизкейк (рецепт Галины Свишёвой)

Вам понадобится:

900 г (6 пачек) сыра «Вуко» (3 пачки сливочного, 3 пачки ананасового);

1/4 стакана жирных сливок;

3/4 стакана жирной сметаны;

1 стакан сахара;

3 яйца;

3 ст. ложки крахмала;

несколько капель ромовой эссенции.

Способ приготовления: взбейте миксером пачку сыра, треть стакана сахара и крахмал (на низкой скорости в течение 3 минут), добавьте остальной сыр и все снова взбейте. Переключите миксер на высокую скорость, добавьте оставшийся сахар, потом ромовую эссенцию, сливки и сметану. По одному добавляйте яйца, взбивая только до тех пор, пока они полностью не растворятся (важно не перебить массу). Включите режим «выпечка» на 60 минут. После выключения подождите 15 минут и вытащите кастрюльку, охладите, выложите чизкейк на тарелку.

Чизкейк из рамы с огурчиками и зеленью (рецепт Галины Свишёвой)

Вам понадобится:

для творожной массы:

200 г (1 пачка) сыра «Рама» (грибного, с маринованными огурчиками и зеленью – на вкус);

2 яйца;

60 г сметаны;

1 ст. ложка крахмала

для подложки:

1 слой слоеного теста (можно замороженного).

Способ приготовления: тесто разморозьте, положите в кастрюльку мультиварки (сделайте небольшие бортики). Взбейте миксером пачку сыра и крахмал, добавьте сметану, снова взбейте. По одному добавляйте яйца, осторожно взбивая. Получившуюся творожную массу вылейте на подложку из теста, включите режим «выпечка» на 40 минут. После выключения подождите 15 минут, затем вытащите кастрюльку, охладите, выложите чизкейк на тарелку.

Ленивые хачапури (рецепт Светланы Приходько)

Вам понадобится:

300 г творога (4 % жирности);

2 головки чеснока;

200 г сулугуни;

100 г твердого сыра;

пучок петрушки и укропа;

тонкий лаваш.

Способ приготовления: измельчите зелень и чеснок, добавьте творог. Натрите сыр на крупной терке, все перемешайте, посолите, оставьте на пару часов. Лаваш нарежьте на ленты, нанесите творожно-сырную смесь, плотно сверните в рулеты. Положите рулеты в кастрюльку мультиварки, включите режим «тушение» на час.

Омлет с болгарским перцем

Вам понадобится:

6 яиц;

2 стакана молока;

1 болгарский перец;

зеленый лук, соль (по вкусу).

Способ приготовления: перец нарежьте соломкой, измельчите лук. Яйца взбейте с молоком. В кастрюльку мультиварки налейте яично-молочную смесь, добавьте перец и лук, посолите, перемешайте. Включите режим «выпечка» на 40 минут.

Сгущенка (рецепт Ольги Максимовой)

Вам понадобится:

1 стакан молока;

1 стакан сахара;

1 стакан детской сухой молочной смеси.

Способ приготовления: все смешайте миксером, залейте в кастрюльку мультиварки, включите режим «тушение» на 1 час.

Глава 6. Гарниры: овощные и не только

Овощные гарниры в мультиварке – гордость любой хозяйки! Рассыпчатый картофель, например, можно традиционно сварить или приготовить на пару, запечь или поджарить. Тушеные или запеченные овощи порадуют самый взыскательный вкус, а приготовленные на пару станут отличным дополнением диетического или детского стола.

Благодаря специальной решетке для варки на пару гарнир можно готовить вместе с основным блюдом, что здорово экономит время. А еще в мультиварке можно приготовить вкуснейший рис, который никогда не слипнется и не переварится, или гречку, рассыпчатую, зернышко к зернышку. Не будем забывать, что мультиварка – прямой потомок рисоварки! Поэтому пловы – ее конек. Любой плов, от овощного до классического, в мультиварке получается ароматным и удивительно вкусным. Попробуйте и убедитесь в этом сами!

Рис со сметаной

Вам понадобится:

2 стакана риса;

4 стакана воды;

300 г сметаны;

чеснок несколько зубчиков;

соль, приправа для плова (по вкусу).

Способ приготовления: выдавите чеснок в сметану, добавьте приправу. Обжарьте в мультиварке измельченный лук (режим «выпечка», 20 минут). Добавьте рис, воду, посолите, добавьте сметану с чесноком и приправой. Все перемешайте и включите режим «плов» (время задается автоматически).

Рис с кабачком

Вам понадобится:

1 луковица;

1 морковь;

1 небольшой кабачок;

1 стакан риса;

2 стакана воды;

соль, специи (по вкусу).

Способ приготовления: обжарьте нарезанные лук, морковь и кабачок в мультиварке (режим «выпечка», 15–20 минут). Добавьте рис, воду, соль и специи (по вкусу), включите режим «гречка» (время задается автоматически).

Рис с овощами

Вам понадобится:

1 пакет замороженных овощей (помидоры, болгарский перец, лук, кабачки, стручковая фасоль);

2–3 ст. ложки оливкового масла;

1,5 стакана риса;

2 стакана воды;

соль, перец, карри (по вкусу).

Способ приготовления: замороженные овощи обжарьте на оливковом масле в мультиварке (режим «выпечка», 20 минут). Добавьте рис и воду, посолите, поперчите, добавьте карри, перемешайте, включите режим «тушение» на час. После приготовления потомите еще полчаса в режиме подогрева.

Плов с шампиньонами

Вам понадобится:

2 стакана риса;

2,5 стакана воды;

300 г грибов;

1 крупная луковица;

1 крупная морковь;

1 небольшой помидор;

зелень, соль (по вкусу).

Способ приготовления: Нарезанный лук, натертую морковь, нарезанный помидор и грибы обжарьте на масле в мультиварке (режим «выпечка», 10 минут). Добавьте промытый рис, воду, посолите, перемешайте, включите режим «плов» (время задается автоматически). В конце режима добавьте зелень, можно еще немного потомить в режиме подогрева.

«Ленивая картошка» (рецепт Ольги Максимовой)

Вам понадобится:

10 картофелин;

2 луковицы;

подсолнечное масло (лучше не рафинированное);

соль (по вкусу).

Способ приготовления: картошку нарежьте кругляшами или брусочками, перемешайте с мелко нарезанным луком и маслом, посолите. Воду не добавляйте! Включите режим «плов» (время выставляется автоматически).

«Ленивая картошка» с кефиром (рецепт Ольги Максимовой)

Вам понадобится:

10 картофелин;

2 луковицы;

кефир;

соль (по вкусу).

Способ приготовления: картошку нарежьте кругляшами или брусочками, перемешайте с мелко нарезанным луком, посолите. Залейте кефиром ниже уровня картошки. Включите режим «плов» (время выставляется автоматически).

Тушеная картошка с шампиньонами (рецепт Светланы Приходько)

Вам понадобится:

5 картофелин;

1 лук-порей;

200 г шампиньонов;

зелень;

соль (по вкусу).

Способ приготовления: нарезанную картошку, лук-порей, шампиньоны и зелень положите в кастрюльку мультиварки, посолите, включите режим «тушение» на 2 часа. При желании можно добавить нарезанное мясо (я добавляла свинину).

Грибы с картошкой в сметане (рецепт Ольги Максимовой)

Вам понадобится:

6 картофелин;

грибы (количество – по вкусу);

0,5 стакана сметаны;

соль (по вкусу).

Способ приготовления: в кастрюльку мультиварки положите нарезанные грибы, посолите, включите режим «тушение» на 1 час. Добавьте нарезанную картошку, сметану, досолите, включите режим «плов» (время выставляется автоматически).

Гречка с грибами (рецепт Юлии Колмаковой)

Вам понадобится:

1,5 стакана гречки;

1 банка консервированных грибов;

2 небольшие луковицы;

оливковое масло;

соль (по вкусу).

Способ приготовления: мелко нарезанный лук и нарезанные консервированные грибы поджарьте в мультиварке на оливковом масле (режим «выпечка», 20 минут). К луку и грибам добавьте промытую гречку, налейте воды выше гречки на 1–1,5 см, посолите. Включите режим «гречка» (время задается автоматически).

Гречка с овощами

Вам понадобится:

1 стакан гречки;

2 стакана воды;

1 морковь;

2 стакана замороженной стручковой фасоли;

соль (по вкусу).

Способ приготовления: морковь натрите или нарежьте тонкой соломкой. Все овощи и гречку положите в кастрюльку мультиварки, залейте водой, посолите, перемешайте, включите режим «гречка» (время задается автоматически).

Грибная икра (рецепт Светланы Приходько)

Вам понадобится:

5 л отваренных и прокрученных на мясорубке грибов;

6 крупных луковиц;

чеснок;

соль (по вкусу).

Способ приготовления: грибы отварите, слегка присолив, и прокрутите на мясорубке. Лук мелко нарежьте и обжарьте в мультиварке (режим «выпечка», 40 минут). Затем добавьте грибную массу, досолите по вкусу и включите режим «тушение» на 1,5 часа.

Готовую икру нужно разложить в стерилизованные банки, сверху добавить пару зубчиков чеснока (нарезать лепесточками) и закрыть. Хранить в прохладном месте и не очень долго (если икра «застоялась», можно, открыв, хорошенько ее прожарить). Грибную икру можно добавлять в разные блюда, а можно, например, намазывать на хлеб и есть как бутерброд. В сезон, когда много грибов, а с хранением проблемы, этот способ здорово выручает!

Икра кабачковая

Вам понадобится:

2 крупных кабачка;

2 крупные луковицы;

3 средние моркови;

4 зубчика чеснока;

3 ст. ложки томатной пасты;

2 ст. ложки растительного масла;

соль, специи (по вкусу).

Способ приготовления: мелко нарезанный лук, натертые кабачки и морковь обжарьте на масле в мультиварке (режим «выпечка», 40 минут). Перемешайте, посолите, поперчите, включите режим «тушение» на час. За 20 минут до конца добавьте томатную пасту и измельченный чеснок.

Кабачки с сыром и томатами

Вам понадобится:

3 небольших кабачка;

300 г помидоров;

1 средняя луковица;

1 морковь;

100 г сыра;

соль, перец, специи (по вкусу).

Способ приготовления: кабачки разрежьте вдоль и поперек на небольшие дольки (толщиной 3–5 мм). Посолите, дайте постоять 10 минут, отожмите лишний сок. Нарежьте лук, морковь и помидоры полукольцами. В кастрюльку мультиварки выложите слоями морковь, лук, кабачки, помидоры. Поперчите, сверху положите нарезанный тонкими пластинками сыр. Включите режим «гречка» (время выставляется автоматически).

Баклажаны в сметане (рецепт Ольги Максимовой)

Вам понадобится:

3 баклажана;

2 луковицы;

0,5 стакана сметаны;

0,5 стакана воды;

соль (по вкусу).

Способ приготовления: нарезанный лук обжарьте в мультиварке (режим «выпечка», 10 минут). Баклажан нарежьте кружками, затем на четвертинки (толщина примерно 3–5 мм). Положите баклажан к луку, посолите, добавьте сметаны и воды, включите режим «выпечка» на 20 минут.

Баклажаны с сыром на пару

Вам понадобится:

1 крупный баклажан;

2 помидора;

100 г сыра,

соль (по вкусу).

Способ приготовления: В решетку для варки на пару положите слоями нарезанные баклажан и помидор, посолите, сверху посыпьте тертым

сыром. Налейте 5 стаканов воды, включите режим «варка на пару» на 15 минут.

Овощное рагу

Вам понадобится:

3 небольших кабачка;

1 крупная морковь;

1 сладкий болгарский перец;

2 помидора;

1 луковица;

100 г сметаны;

2 зубчика чеснока;

зелень, соль, специи (по вкусу).

Способ приготовления: нарежьте овощи кубиками, погрузите их в кастрюльку мультиварки, посолите, добавьте специи,

перемешайте, включите режим «тушение» на час. Воду добавлять не надо! Через час добавьте сметану, измельченный чеснок, зелень. И еще на 10 минут включите режим «тушение».

Тушеная капуста

Вам понадобится:

1 небольшой кочан капусты;

1 крупная луковица;

2 средние моркови;

1 помидор (можно заменить томатной пастой);

1 ст. ложка растительного масла;

соль (по вкусу).

Способ приготовления: нарезанный лук и натертую морковь обжарьте на масле в мультиварке (режим «выпечка», 10 минут). Добавьте нашинкованную капусту и нарезанный помидор, посолите, перемешайте, включите режим «тушение» на 2 часа.

Кукуруза в мультиварке (рецепт Ольги Максимовой)

Вам понадобится:

кукуруза с листьями;

1 ст. ложка соли.

Способ приготовления: на дно кастрюльки мультиварки уложите кукурузные листья, на них – поломанную пополам кукурузу (если кукурузы много, можно поставить ее), добавьте воду. Включите режим «варка на пару» на 10 минут. По окончании режима положите соль и еще немного подержите в режиме подогрева.

Глава 7. Каши, крупеники

Мультиварка – настоящая находка для тех, кто любит каши! В отличие от традиционной кастрюли, за кашей в мультиварке совсем не надо следить: молоко не убежит, каша не пригорит. И не надо стоять у плиты: можно вечером положить в мультиварку все необходимые ингредиенты, а утром наслаждаться вкусной ароматной кашей!

Рецептов каш для мультиварки множество. Можно сварить рассыпчатую рисовую кашу или нежную манную, ароматную кукурузную или вкуснейшую пшенную… Приспособьте рецепты «под себя» – и в любое время вы сможете накормить всю семью полезнейшим блюдом!

Овсяная каша (хлопья)

Вам понадобится:

3/4 стакана овсяных хлопьев;

3 стакана молока;

сливочное масло, соль, сахар (по вкусу).

Способ приготовления: загрузите все ингредиенты в кастрюльку мультиварки, включите режим «молочная каша» и таймер на нужное время. Все!

Овсяная каша (крупа) (рецепт Светланы Приходько)

Вам понадобится:

1 стакан овсяной крупы;

6 стаканов молока;

сливочное масло;

соль, сахар (по вкусу).

Способ приготовления: в кастрюльку мультиварки положите овсяную крупу, кусочек сливочного масла, залейте молоко, посолите, подсластите, включите режим «тушение» на 3 часа. Если варите кашу на утро, можно оставить в режиме подогрева до утра (но в этом случае кашка даже может немножко поджариться).

Рисовая молочная каша (рецепт Галины Мхитарян)

Вам понадобится:

1 стакан круглого риса;

5 стаканов молока;

5 ч. ложек сахара;

1,5 ч. ложки соли;

50 г сливочного масла.

Способ приготовления: загрузите все ингредиенты в кастрюльку мультиварки, включите режим «молочная каша» и таймер на нужное время. Все получается изумительно и рис

никогда не слеживается!

Гречневая молочная каша-размазня

Вам понадобится:

0,5 стакана гречневой крупы;

3 стакана молока (можно пополам с водой);

кусочек сливочного масла;

соль, сахар (по вкусу).

Способ приготовления: загрузите все ингредиенты в кастрюльку мультиварки, включите режим «молочная каша» и таймер на нужное время.

Пшенная каша

Вам понадобится:

1,5 стакана пшена;

1л молока;

2–4 ст. ложки сливочного масла;

1 ч. ложка соли;

2 ч. ложки сахара.

Способ приготовления: пшено промойте и ошпарьте кипятком, положите в кастрюльку мультиварки и включите режим «молочная каша» и таймер на нужное время.

Пшенная каша с тыквой (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

400 г тыквы;

1 стакан пшена;

2 ч. ложки сахара;

0,5 ч. ложки соли;

3 стакана молока;

3 стакана воды;

ваниль (по вкусу).

Способ приготовления: тыкву нарежьте маленькими кубиками, положите в кастрюльку мультиварки, залейте 1 стаканом воды, включите режим «выпечка» на 20 минут (чтобы тыква распарилась). По окончании режима добавьте промытое пшено, сахар, соль, ваниль, залейте молоком и 2 стаканами воды, включите режим «молочная каша» (время задается автоматически). Все, каша готова!

Кукурузная каша

Вам понадобится:

1 стакан кукурузной крупы;

2 стакана молока;

2 стакана воды;

соль, сахар, масло сливочное (по вкусу).

Способ приготовления: загрузите все ингредиенты в кастрюльку мультиварки, включите режим «молочная каша» и

таймер на нужное время. Можно поставить время на час раньше, чтобы каша еще немного постояла в режиме подогрева и получилась густой, развaристой и нежной.

Кукурузно-манная каша

Вам понадобится:

0,5 л молока;

2 стакана воды;

0,5 стакана кукурузной крупы;

0,5 стакана манной крупы;

соль, сахар, ванилин (по вкусу).

Способ приготовления: загрузите все ингредиенты в кастрюльку мультиварки, включите режим «молочная каша» и таймер на нужное время.

Манная каша

Вам понадобится:

2/3 стакана манной крупы;

2 стакана воды;

2 стакана молока;

сахар и соль (по вкусу).

Способ приготовления: налейте в кастрюльку мультиварки молоко и воду, включите режим «варка на пару» на 10 минут. Когда молоко закипит, добавьте сахар, соль и, помешивая, медленно и аккуратно всыпьте манку. Выключите режим «варка на пару», оставьте кашу в режиме подогрева еще на 3 минуты.

Перловая каша

Вам понадобится:

1 стакан перловой крупы;

5 стаканов воды;

1 стакан молока;

2 ч. ложки меда;

соль (по вкусу).

Способ приготовления: загрузите все ингредиенты в кастрюльку мультиварки, включите режим «гречка» и таймер на нужное время. Перед едой добавьте пару ложек меда.

Ячневая каша

Вам понадобится:

2/3 стакана ячневой крупы;

0,5 л молока;

0,5 л воды;

соль, сахар (по вкусу).

Способ приготовления: загрузите все ингредиенты в кастрюльку мультиварки, включите режим «молочная каша» и таймер на нужное время.

Классический манник (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

1 стакан манки;

1 стакан муки;

1 стакан сахара;

1 стакан кефира (ряженки или другого кисломолочного напитка);

3 яйца;

1 пакетик разрыхлителя;

соль (по вкусу).

Способ приготовления: манку смешайте с кефиром и оставьте минимум на 30 минут для набухания. Взбейте яйца с сахаром, добавьте муку с разрыхлителем и снова взбейте. Соедините две массы, перемешайте, поместите в смазанную маслом кастрюльку мультиварки. Включите режим «выпечка» на 60 минут. Верх можно пропитать клюквой, перетертой с сахаром.

Наммура (басбуса по-палестински) (рецепт Галины Свишёвой)

Вам понадобится:

для теста:

2 стакана манки;

0,5 стакана сахара;

0,5 стакана кокоса;

1 стакан кефира;

1 стакан растительного масла без запаха;

1 ст. ложка пекарского порошка;

1 ч. ложка ванилина

для сиропа:

1 стакан сахара;

1 стакан воды;

1 ст. ложка меда;

сок 0,5 лимона;

ароматизатор (по желанию).

Способ приготовления: замесите тесто (оно должно быть, как густая сметана), поместите в смазанную маслом кастрюльку мультиварки. Включите режим «выпечка» на 65 минут. Еще на сырую наммуру можно положить половинки кешью или миндаля для украшения. Готовую горячую наммуру залейте сиропом. Получается рассыпчатая сладость в арабском вкусе. Для сладкоежек!

Гречневик сладкий

Вам понадобится:

1 стакан гречневой крупы;

2 стакана воды;

2 пачки творога (или творожной массы);

3 яйца;

Сахар, ваниль (по вкусу).

Способ приготовления: загрузите в кастрюльку мультиварки гречку, залейте горячей водой, включите режим «гречка». Готовую гречку немного остудите. Яйца взбейте с сахаром и ванилью, смешайте с гречей (на низкой скорости миксера, чтоб не размолоть гречу). Кастрюльку мультиварки смажьте маслом, присыпьте манкой. Выложите гречнево-творожную смесь, выровняйте поверхность, включите режим «выпечка» на 60 минут. Так же можно сделать «пшенник»: просто гречневую крупу нужно заменить на пшено.

Рисово-банановая запеканка (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

1 стакан отваренного риса;

2 очень спелых банана;

3 маленьких яйца;

0,5 стакана сахара;

3 ст. ложки крахмала;

ваниль (по вкусу).

Способ приготовления: яйца с сахаром взбейте в пену (в блендере), добавьте бананы, снова взбейте, добавьте рис – перемешайте, добавьте ваниль и крахмал. Выложите массу в смазанную маслом кастрюльку мультиварки, включите режим «выпечка» на 60 минут. Сверху запеканку лучше смазать вареньем (любым).

Глава 8. Выпечка

Выпечка в мультиварке – это целый пласт кулинарных изысков и простых вкусностей. Пироги, торты, кексы, бисквиты… Все, что душа пожелает! Любая выпечка в мультиварке получается прекрасно, а уж такого пышного и аппетитного бисквита, как в мультиварке, не получится больше нигде. Дело в том, что мультиварка лучше сохраняет тепло, чем духовка, поэтому и выпечка получается пышнее.

Специальная программа выпекания есть не во всех моделях, но существуют другие режимы, благодаря которым готовить выпечку при желании можно в любой мультиварке. Попробуйте: пальчики оближете!

Ленивая пицца

Вам понадобится:

для теста:

2 ст. ложки сметаны;

2 ст. ложки майонеза;

1 яйцо;

4 ст. ложки муки;

0,5 ч. ложки соды, гашенной уксусом;

соль (по вкусу)

для начинки:

колбаса, ветчина или фарш, зажаренный с луком;

сыр;

помидоры;

болгарский перец;

грибы консервированные;

кетчуп, майонез (по вкусу).

Способ приготовления: замесите тесто (оно должно получиться жидким), влейте его в смазанную маслом кастрюльку мультиварки и включите режим «выпечка» на 45 минут. Через 10–15 минут, когда тесто «схватится» и сверху уже не будет жидким, намажьте его кетчупом, майонезом и положите сверху подготовленную начинку: нарезанные овощи, грибы, ветчину (все, что «завалялось» в холодильнике). Посыпьте тертым сыром. В мультиварке тесто хорошо пропекается!

Пирог с сыром (рецепт Ольги Максимовой)

Вам понадобится:

для теста:

1 стакан муки;

1,5–2 ст. ложки сахара (зависит от кислоты кефира);

50 г сливочного растопленного масла;

0,5 стакана кефира;
1 небольшое яйцо;
1 ч. ложка разрыхлителя;
0,5 ч. ложки соли
для начинки:
200 г тертого сыра;
1 большая луковица.

Способ приготовления: замесите тесто, оставьте постоять на некоторое время. Лук мелко нарежьте и пожарьте на растительном масле, смешайте с тертым сыром. В кастрюльку мультиварки вылейте тесто, положите начинку, включите режим «выпечка» на 65 минут.

Рыбный пирог (рецепт Галины Свишёвой)

Вам понадобится:

для теста:
3/4 стакана муки;
70 г жирного творога;
2 яйца;
1 ч. ложка соли;
3/4 ст. ложки сахара;
1 ст. ложка сухих дрожжей
для начинки:
500 г филе рыбы;
1 цуккини;
соль, перец (по вкусу).

Способ приготовления: замесите тесто до состояния очень густой сметаны (должно получиться примерно 1–1,5 стакана), дайте ему постоять с полчаса. Натрите цуккини на мелкой терке, чуть отожмите лишнюю жидкость. Нарежьте мелкими кубиками рыбу, перемешайте с цуккини, добавьте соль и перец (по вкусу). В кастрюлю мультиварки (смазанную маслом и присыпанную манкой, либо на специальный коврик для выпечки) выложите половину теста (оно должно быть густым, тянущимся), затем начинку, сверху – оставшееся тесто. Включите режим «подогрева» на 20 минут, затем режим «выпечка» на 65 минут. Переверните пирог, снова включите режим «выпечка» на 25 минут. Тесто поднимается, но не сильно, по вкусу и по консистенции очень похоже на хороший домашний хлеб.

Рыбный пирог с сыром (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

для теста:
500 г сметаны;
3 яйца;
1 стакан муки;

2 ч. ложки разрыхлителя

для начинки:

2 банки консервированной сайры (можно филе 2 салак горячего копчения);

1 луковица;

тертый сыр.

Способ приготовления: замесите тесто, дайте ему постоять с полчаса (тесто должно получиться довольно жидким). Нарежьте лук полукольцами, разомните консервированную рыбу (но не до каши). Кастрюльку мультиварки смажьте маслом, вылейте половину теста, выложите рыбу, посыпьте ее луком, залейте оставшимся тестом и обильно посыпьте тертым сыром (так, чтобы под сыром не было видно теста). Включите режим «выпечка» на 65 минут, потом переверните пирог (с помощью решетки для варки на пару) и включите режим «выпечка» еще на 20 минут (сыр не прилипает, не волнуйтесь). Если хотите сделать более диетический вариант пирога, просто уменьшите количество сыра и возьмите отварную рыбу.

Рыбный пирог с горчичной заливкой (рецепт Ольги Максимовой)

Вам понадобится:

для теста:

50 г растопленного сливочного масла;

75 г сметаны;

1 стакан муки;

0,5 ч. ложки соли;

0,75 ст. ложки сахара;

0,5 ч. ложки соды

для начинки:

1 стакан отваренного риса;

1 вареное яйцо;

1 сырое яйцо;

филе рыбы (любой: белой или красной, можно использовать даже консервированную);

зеленый лук;

лимонный сок;

оливковое масло;

соль, перец (по вкусу)

для заливки:

3 ст. ложки сметаны;

1 ч. ложка сухой горчицы;

1 сырое яйцо;

2 ст. ложки муки;

соль, перец (по вкусу).

Способ приготовления: замесите тесто, скатайте его в шар и заверните в пленку. Пока тесто отдыхает, приготовьте начинку и заливку. Для начинки нарежьте рыбу, сбрызните лимонным соком и оливковым маслом. Нарежьте яйцо, добавьте к рыбе вместе с отваренным рисом, взбитым сырым яйцом и нарезанным зеленым луком. Посолите, поперчите, перемешайте. Для заливки взбейте яйцо, добавьте сметану, горчицу, муку, соль и перец, все хорошенько перемешайте.

В кастрюлю мультиварки (смазанную маслом либо на специальный коврик) положите размятое тесто, сверху – начинку (начинку нужно примять ложкой), на начинку вылейте заливку. Включите режим «выпечка» на 60 минут.

Пирог картофельный с рыбой (рецепт Галины Свишёвой)

Вам понадобится:

для теста:

1,5 стакана муки;

5 небольших картофелин, сваренных в «мундире»;

100 г сливочного маргарина;

1 луковица;

соль, перец (по вкусу)

для начинки:

100–150 г сыра (любого);

2 вареных яйца;

филе рыбы, отварное (я брала телапию)

для заливки:

150 г сметаны;

1 яйцо.

Способ приготовления: картошку натрите на мелкой терке, добавьте муку, соль, перец, размягченный маргарин, измельченный жареный лук. Замесите тесто, выложите его в кастрюльку мультиварки, делая руками бортики (предварительно подстелите специальный коврик и положите полоски крест-накрест, чтобы лучше вытаскивалось). Отварное филе рыбы нарежьте на мелкие кусочки, добавьте тертый сыр, натертые яйца, соль, перец. Выложите получившуюся начинку на картофельное тесто. Сверху залейте заливкой (хорошенько перемешайте сметану и яйцо). Включите режим «выпечка» на 65 + 40 минут (через 65 минут пирог нужно перевернуть). Вытащите кастрюльку, дайте пирогу хорошо остыть, затем вытащите его за «хвостики».

Грибной пирог с кунжутом (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

для теста:

200 г майонеза;

200 г сметаны;
3 яйца;
1,5 стакана муки;
1 ч. ложка разрыхлителя
для начинки:
600–700 г шампиньонов;
1 луковица;
соль, перец (по вкусу).

Способ приготовления: мелко нарежьте лук и шампиньоны, обжарьте на сливочном масле, добавьте соль и перец (по вкусу). Пока начинка остывает, замесите тесто (оно должно получиться довольно густым, как на оладьи). Кастрюльку мультиварки смажьте маслом, насыпьте на дно кунжут, вылейте половину теста. Выложите начинку, не доходя до краев теста, залейте оставшимся тестом, разровняйте поверхность. Включите режим «выпечка» на 65 минут, затем оставьте в режиме подогрева минут на 20. Пирог получается необыкновенно нежным.

Открытый капустный пирог (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

для теста:
100 г молока;
100 г сливочного масла;
7 ст. ложек муки;
соль, сода
для начинки:
капуста;
2 вареных яйца;
соль, перец (по вкусу)
для заливки:
3 ст. ложки сметаны;
1 яйцо;
2 ст. ложки муки;
сыр фета;
соль, перец (по вкусу).

Способ приготовления: нашинкуйте и обжарьте капусту, добавьте измельченные яйца, соль и перец (по вкусу). Пока начинка остывает, замесите тесто. Кастрюльку мультиварки смажьте маслом, вылейте тесто, выложите начинку, залейте заливкой (взбейте ее в блендере). Включите режим «выпечка» на 40–60 минут.

Ароматный яблочный пирог (рецепт Александры Андроповой – адаптированный рецепт Lana Roux)

Вам понадобится:

150 г пшеничной муки;

100 г несоленого сливочного масла;
100 г сахара;
2 яйца,
2 яблока;
апельсиновый джем, миндальные «лепестки»;
1 ст. ложка ванильной эссенции;
2 ч. ложки разрыхлителя.

Способ приготовления: взбейте масло с сахаром, добавьте яйца и ванильную эссенцию, хорошо перемешайте. Чтобы пирог был пышнее, яйца должны быть комнатной температуры. Почистите яблоки от кожуры, нарежьте на мелкие кубики, добавьте к яично-масляной смеси, перемешайте. Вместо яблок можно добавить груши, изюм или другие фрукты. Смешайте муку и разрыхлитель, просейте в смесь, хорошо перемешайте. Должно получиться некрутое тесто. Смажьте кастрюльку мультиварки маслом, выложите тесто, включите режим «выпечка» на 40 минут. Верх пирога я обильно смазала апельсиновым джемом и посыпала миндальными лепестками.

Цветаевский яблочно-творожный пирог (рецепт Галины Свишёвой)

Вам понадобится:

для теста:
1 стакан муки;
1/3 стакана сметаны;
100 г маргарина;
1 ч. ложка разрыхлителя

для начинки:
3–4 яблока;
300 г жирного творога;
3 ст. ложки сахара

для крема:
1,5 стакана сметаны;
2 яйца;
1 стакан сахара;
2 ст. ложки муки;
2 ст. ложки крахмала;
ванилин (совсем немного, по вкусу);
4–5 капель ромовой эссенции.

Способ приготовления: замесите тесто и уберите его в холодильник на время, пока будете делать крем и начинку. Крем взбейте венчиком. Яблоки очистите от шкурки, нарежьте очень тонко, смешайте с творогом и сахаром. В кастрюлю мультиварки выложите тесто, делая бортики. На тесто равномерно выложите начинку и залейте ее кремом. Включите режим «выпечка» на

65 + 20 минут. Есть пирог лучше остывшим.

Пирог «Апельсиновая фантазия» (рецепт Светланы Приходько)

Вам понадобится:

2 апельсина;

100–150 г орехов (любых);

6 яиц;

250 г сахара;

4 ст. ложки манки;

2 ч. ложки разрыхлителя.

Способ приготовления: сварите апельсины – целиком, вместе с кожурой (режим «варка на пару», 1 час). Вместе с кожурой, добавив орехи, измельчите их в блендере. Отделите белки от желтков, взбейте белки с половиной объема сахара (100–125 г) до пиков, желтки разотрите с оставшимся сахаром. Смешайте манку с разрыхлителем, добавьте желточную смесь и осторожно введите белковую массу. Кастрюлю мультиварки смажьте маслом, выложите тесто, включите режим «выпечка» на 65 + 20 минут. Сразу крышку не открывайте, только через 15–20 минут после выключения можно достать пирог. Этот рецепт – по мотивам апельсинового пирога Ингеборги Дапкунайте («Смак»), я добавила манку и адаптировала его к мультиварке.

Апельсиновый бисквит (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

270 г муки;

6 яиц;

1 стакан сахара;

2 ч. ложки разрыхлителя;

1/4 стакана растительного масла;

3/4 стакана апельсинового сока;

цедра 1 апельсина.

Способ приготовления: белки взбейте с сахаром. Желтки, сок, масло и цедру смешайте и немного взбейте вилкой до однородности. Аккуратно введите белки, добавьте муку, перемешайте. Залейте тесто в смазанную маслом кастрюльку мультиварки, включите режим «выпечка» на 60 минут. Бисквит получается очень большим. Отличная основа для торта, но можно есть и просто так, например, с апельсиновым джемом.

Банановый кекс с грецкими орехами (рецепт Александры Андроповой по мотивам рецепта Олилы)

Вам понадобится:

1 стакан обжаренных грецких орехов;

75 г любого йогурта (или сметаны, кефира, ряженки);

3 очень спелых банана;

2 стакана муки;
150 г сахара;
0,5 ч. ложки соли;
2 яйца;
50 г сливочного масла;
1 пачка разрыхлителя;
ванилин (по вкусу).

Способ приготовления: бананы разомните вилкой в пюре, добавьте размягченное сливочное масло, сахар, яйца, йогурт. Можно взбить вилкой, можно в блендере (но без фанатизма). Аккуратно добавьте сухие ингредиенты и орехи, перемешайте. Тесто должно получиться как очень густая сметана. Вылейте тесто в кастрюлю мультиварки, включите режим «выпечка» на 50 минут. После сигнала сразу откройте крышку (кекс осадку не дает) и оставьте минут на 15 остывать. Затем достаньте, посыпьте сахарной пудрой, при желании разрежьте и промажьте любым густым вареньем. Кекс имеет отчетливый банановый вкус, высота около 7 см.

Торт песочный с творогом и черникой (рецепт Галины Свишёвой по мотивам рецепта Анастасии Скрипкиной)

Вам понадобится:

для теста:
150 г маргарина;
150 г сахара;
0,5 ч. ложки ванилина;
1 яйцо
220 г муки;
2 ч. ложки разрыхлителя

для начинки:
600 г творога;
4 яйца;
150 г сахара;
90 г крахмала;
300 г черники.

Способ приготовления: масло разотрите с сахаром и ванилином, добавьте яйцо, перемешайте. Добавьте разрыхлитель и муку, замесите не очень крутое тесто. Выложите тесто в кастрюльку мультиварки, руками разомните его по дну, заезжая на стенки и формируя бортики.

Приготовьте начинку. Отделите белки от желтков, желтки разотрите с сахаром. Добавьте творог, хорошо перемешайте, добавьте крахмал, перемешайте. Белки взбейте с каплей лимона, добавьте в творожную массу, аккуратно перемешайте ложкой. В чернику (предварительно размороженную и стекшую) добавьте 1

ст. ложку сахара, 1,5 ст. ложки крахмала, все хорошо перемешайте.

Творожную массу выложите на тесто, разровняйте. Поверх творога выложите черничную массу. Включите режим «выпечка» на 65 + 60 минут. Торт получается очень высоким и вкусным!

«Шоколадный обманщик» (рецепт Ольги Максимовой)

Вам понадобится:

200 г горького шоколада;

150 г сливочного масла;

150 г сахара;

4 яйца;

50 г муки;

щепотка соли.

Способ приготовления: достаньте масло из холодильника, пусть греется. Шоколад поломайте на дольки и растопите. В нагретый шоколад добавьте сахар (он почти растает), размягченное масло, соль, все хорошо перемешайте. Вмешайте яйца, всыпьте муку, перемешайте. Залейте тесто в кастрюльку мультиварки, включите режим «выпечка» на 40 минут.

Шоколадный пирожок (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

для теста:

50 г размягченного сливочного масла;

150 г сахара;

2 яйца;

125 г муки;

50 г порошка какао;

3 ст. ложки молока;

2 ч. ложки разрыхлителя

для глазури:

6 ст. ложек сметаны;

2 ст. ложки какао;

3 ст. ложки сахара;

3 ст. ложки апельсинового сока.

Способ приготовления: взбейте масло с сахаром до однородной консистенции, добавьте яйца, опять взбейте. Смешайте муку, какао, разрыхлитель, все просейте, добавьте в масляную смесь, влейте молоко, взбейте. Тесто должно получиться, как очень густая сметана. Вылейте тесто в смазанную маслом кастрюльку мультиварки, включите режим «выпечка» на 50 минут. Как только прозвучит сигнал, откройте крышку, остудите минут 20, затем вынимайте. Еще теплый пирог залейте толстым слоем глазури (все ингредиенты нужно перемешать, поставить в микроволновку на 2 минуты). Пирог получается в

меру влажным и очень пористым.

Шоколадные брауни (рецепт Александры Андроповой по мотивам рецепта Хелены)

Вам понадобится:

4 яйца;

200 г горького шоколада;

200 г маргарина;

1 пакетик разрыхлителя;

1 большой стакан муки;

1 большой стакан сахара;

сахарная пудра для посыпки.

Способ приготовления: растопите на водяной бане шоколад и маргарин, добавьте сахар и тщательно перемешайте. Вводите в массу по одному желтку, тщательно перемешивая. Белки взбейте до густой пены, осторожно введите в шоколадную массу, тщательно перемешайте. Всыпьте муку вместе с разрыхлителем, еще раз все тщательно перемешайте. Тесто вылейте в смазанную кастрюльку мультиварки, включите режим «выпечка» на 40–60 минут (через 40 минут будет еще «размазня», а через 60 минут – уже шоколадный бисквит).

Банановые брауни (рецепт Александры Андроповой по мотивам рецепта Инны Кроши)

Вам понадобится:

для теста:

1 большой стакан муки;

1/3 большого стакана какао-порошка;

1/4 большого стакана сухого молока (крахмала);

1 большой стакан сахара;

1/4 большого стакана кефира (или ряженки);

2 спелых банана;

2 белка крупных яиц;

1/4 ч. ложки соды;

1 ч. ложка ванильной эссенции (ванилина);

щепотка соли

для глазури:

0,5 стакана сахара;

1 ст. ложка какао;

2 ст. ложки молока;

50 г сливочного масла.

Способ приготовления: соедините и просейте муку, какао, сухое молоко, соду, соль. Банан разомните в пюре, добавьте сахар, белки, кефир, все перемешайте. Добавьте к этой массе сухую смесь с мукой и какао, перемешайте (не слишком взбивая). Кастрюльку мультиварки смажьте маслом, вылейте тесто,

включите режим «выпечка» на 40 минут. Крышку откройте сразу после сигнала, минут через 20 достаньте бисквит. Зубочисткой сделайте несколько проколов, залейте шоколадной глазурью (глазурь варите, постоянно помешивая, 10 минут). Дайте глазури «схватиться», нарежьте на кусочки.

Шоколад на кипятке (рецепт Галины Свишёвой)

Вам понадобится:

для теста:

2 стакана муки;
2 стакана сахара;
2 яйца;
1,5 ч. ложки соды;
1,5 ч. ложки разрыхлителя;
6 ст. ложек какао (ложки полные, с горкой);
1 стакан молока;
1 ч. ложка ванильного сахара;
1/3 стакана масла;
1 стакан кипятка

для крема:

2 стакана молока;
5 ст. ложек манки;
2 лимона;
100 г сливочного масла;
1 стакан сахарной пудры

для глазури:

2 ст. ложки сметаны;
2 ч. ложки какао;
3 ст. ложки сахара;
кусочек сливочного масла.

Способ приготовления: замешайте тесто, в самом конце добавьте стакан кипятка (прямо с плиты), размешайте (тесто станет очень жидким) и сразу вылейте в кастрюльку мультиварки (на коврик или пергаментную бумагу). Включите режим «выпечка» на 65 минут. В конце проверьте готовность палочкой, при необходимости добавьте еще 20 минут на режиме «выпечка».

Сварите манную кашу. Остудите, добавьте натертый лимон и растертое с сахарной пудрой масло. На 20 минут поставьте в холодильник, чтобы крем «схватился». Бисквит разделите на два коржа, остудите, пропитайте любым сиропом, смажьте кремом.

Приготовьте глазурь: прокипятите до загустения сметану, смешанную с какао и сахаром. Добавьте кусочек масла. Глазурью залейте торт сверху.

Шоколадный тортик (рецепт Галины Мхитарян)

Вам понадобится:

для теста:
2 яйца;
1 стакан сахара;
1 стакан сметаны;
1 стакан муки;
4 ст. ложки какао;
2 ч. ложки разрыхлителя
для сиропа:
3/4 стакана воды;
4 ст. ложки сахара;
1 ч. ложка лимонного сока
для крема:
125 мл молока;
1 ст. ложка картофельного крахмала;
1 ст. ложка масла;
60 г сахара;
1 желток;
2 ч. ложки ванильного сахара;
1 ч. ложка лимонного сока
для глазури:
2 ст. ложки масла;
4 ст. ложки молока;
7 ст. ложек сахара;
2 ст. ложки какао.

Способ приготовления: взбейте яйцо с сахаром, добавьте сметану и снова взбейте. Осторожно вмешайте муку, какао и разрыхлитель, все перемешайте. Смажьте кастрюльку мультиварки маслом, влейте тесто, включите режим «выпечка» на 60 минут. Оставьте остывать на 15 минут, затем осторожно выньте бисквит из кастрюльки, разделите на два коржа, остудите.

В это время сделайте сироп для пропитки коржей (вода с сахаром и лимонным соком). Подготовьте крем: все ингредиенты хорошо перемешайте, поставьте на огонь, доведите до загустения, непрерывно помешивая, остудите и взбейте. В крем можно добавить кусочки консервированного ананаса, крупно нарезанный фундук…

Смажьте коржи кремом (тортик в высоту вместе с кремом получится около 8–9 см). Глазурь доведите до кипения на медленном огне, немного остудите и облейте торт.

Медовик со сметанным кремом (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:
для теста:
4 яйца;

1 стакан сахара;
2–3 ст. ложки жидкого меда;
1,5 стакана муки;
2 ч. ложки разрыхлителя
для крема:
500 г густой сметаны;
сахарная пудра по вкусу.

Способ приготовления: яйца хорошенько взбейте с сахаром, добавьте жидкий мед, разрыхлитель и просеянную муку, все перемешайте. Тесто должно получиться, как густая сметана. Вылейте тесто в смазанную маслом кастрюльку мультиварки, включите режим «выпечка» на 60 минут. Сразу после сигнала откройте крышку, минут через 20 вытащите медовик с помощью решетки для варки на пару. Разрежьте бисквит на коржи, промажьте коржи кремом. Крем можете использовать любой, не только сметанный. Можно посыпать коржи чуть поджаренными грецкими орехами.

Кофейно-медовый торт (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

для теста:
2 ч. ложки черного кофе;
3/4 большого стакана кипятка;
4 яйца;
1 стакан сахара;
5 ст. ложек жидкого или растопленного меда;
0,5 большого стакана растительного масла;
2 больших стакана муки;
2 ч. ложки разрыхлителя;
корица, мускатный орех (по вкусу, я добавляла по 0,5 ч. ложки)
для крема:
500 г жирной густой сметаны;
0,5 большого стакана сахара
для глазури:
0,5 большого стакана сахара;
1 ст. ложка какао;
2 ст. ложки молока;
50 г сливочного масла.

Способ приготовления: кофе растворите в горячей воде, охладите. Яйца хорошенько взбейте с сахаром (миксером не меньше 10 минут, чтобы масса увеличилась в объеме раза в три, стала пышной, беловатого цвета). В отдельной миске смешайте кофе, мед, растительное масло, пряности. Постепенно добавьте предварительно просеянные муку и разрыхлитель. В полученную

смесь, осторожно перемешивая, введите взбитые яйца. Выложите смесь в кастрюльку мультиварки, включите режим «выпечка» на 65 минут. После сигнала дайте бисквиту остыть, не открывая крышку, минут 10.

Крем взбейте до полного растворения сахара. Бисквит разрежьте на четыре коржа, пропитайте коржи любым сиропом, промажьте кремом. Глазурь варите 10 минут, постоянно помешивая, на маленьком огне, добавьте масло и залейте торт (лейте прямо в центр торта). Дайте торту пропитаться в холодильнике. Торт получается очень нежный, с мягким ароматом кофе и меда.

Торт «Сметанник» (рецепт Галины Свишёвой)

Вам понадобится:

для теста:

1,5 стакана сметаны;

1,5 стакана муки;

3 яйца;

1 стакан сахара;

1,5 ч. ложки разрыхлителя;

ванилин

для крема:

1 стакан сметаны;

1 банка вареной сгущенки;

0,5 банки простой сгущенки;

2 ст. ложки желатина.

Способ приготовления: замесите тесто, взбейте до однородности, вылейте в намазанную маслом кастрюльку мультиварки, включите режим «выпечка» на 65 минут. Переверните бисквит, включите режим «выпечка» еще на 25 минут. Разрежьте бисквит на 3 коржа, пропитайте пропиткой (коньяк + вода).

Для крема желатин замочите на полчаса, доведите на водяной бане до растворения, тонкой струйкой влейте под лопасти миксера, взбивающего сметану, добавьте оба вида сгущенки. Дайте крему чуть «схватиться» в холодильнике, промажьте коржи, украсьте торт (в моем случае – апельсиновым желе).

Торт «Прага» (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

для теста:

2 яйца;

1 стакан сахара;

2–3 ст. ложки какао;

1 большой стакан сметаны;

0,5 банки сгущенного молока;
1 большой стакан муки;
0,5 ч. ложки соды
для крема:
200 г сливочного масла;
2 ст. ложки какао;
0,5 банки сгущенного молока
для глазури:
0,5 стакана сахарного песка;
1 ст. ложка какао;
2 ст. ложки молока;
50 г сливочного масла.

Способ приготовления: замесите тесто, поставьте его на 3 часа в холодильник. Выложите тесто в смазанную кастрюльку мультиварки, включите режим «выпечка» на 65 + 20 минут (через 65 минут бисквит нужно перевернуть). Разрезайте бисквит теплым, но не горячим! Коржи пропитайте коньяком. Крем хорошо взбейте, промажьте коржи. Глазурь варите, постоянно помешивая, 10 минут, и сразу же залейте торт.

Маково-кокосовый торт с заварным кремом (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится: **для теста:**
150 г сливочного масла;
0,5 большого стакана сахара;
1 большой стакан кокосовой стружки;
100–150 г молотого мака;
3 яйца;
1 большой стакан муки;
1 пакетик разрыхлителя;
200 г сметаны
для крема:
2 больших стакана молока;
1 большой стакан сахара;
2 яйца;
4 ст. ложки муки.

Способ приготовления: мак, кокосовую стружку, сахар, яйца взбейте, добавьте растопленное сливочное масло и снова взбейте, добавьте сметану, взбейте, просейте муку с разрыхлителем, снова все взбейте. Выложите тесто в смазанную кастрюльку мультиварки, включите режим «выпечка» на 65 минут.

Для крема смешайте миксером яйцо, сахар, муку и чуть-чуть молока. Остальное молоко нагрейте, влейте в него яичную смесь, размешайте и нагревайте до загустения, постоянно помешивая (можно на водяной бане). Остывший крем можно взбить со

сливочным маслом (нужно около 200 г масла). Чуть теплый корж разрежьте на три коржа, промажьте кремом, украсьте кокосовыми чипсами. Получается в меру влажный и сладкий торт.

Торт «Птичье молоко» (рецепт Галины Свишёвой)

Вам понадобится:

для теста:

2 яйца;

0,5 стакана сахара;

0,5 стакана муки

для крема:

20 г желатина (именно столько!);

1/5 стакана молока;

150 г сливочного масла;

5 яиц;

1 стакан сахара;

0,5 пакетика ванильного сахара;

0,5 ст. ложки муки

для глазури:

5 ст. ложек какао;

5 ст. ложек молока;

50 г сливочного масла;

0,5 стакана сахара.

Способ приготовления: взбейте тесто, вылейте в кастрюльку мультиварки на коврик, включите режим «выпечка» на 40 минут.

Для крема желатин разведите в 75 г теплой воды, настаивайте 30 минут. Желтки разотрите с половиной стакана сахара, влейте молоко, размешайте. Добавьте муку, размешайте, на водяной бане доведите до кипения. Пока масса остывает, взбейте сливочное масло с ванильным сахаром, смешайте масло с кремом и взбейте венчиком. Взбейте белки с оставшейся половиной стакана сахара до пиков, влейте желатин, перемешайте. Соедините белковую и желтковую массы, перемешайте, немного охладите (лучше в холодильнике).

Бисквит разрежьте на две части. На нижнюю намажьте начинающий застывать крем, накройте второй частью бисквита. Поставьте в холодильник до полного застывания. Примерно через 40 минут верх и бока покройте глазурью. И поставьте в холодильник – до полного застывания.

Торт Tres leches «Три молока» (рецепт Александры Андроповой)

Вам понадобится:

для теста:

4 яйца;

1 стакан сахара;

1 большой стакан муки;
2 ч. ложки разрыхлителя
для пропитки:
200 мл сгущенки;
200 мл концентрированного молока;
200 мл сливок
для глазури:
растопленный молочный шоколад.

Способ приготовления: яйца хорошенько взбейте с сахаром, добавьте муку и разрыхлитель, аккуратно перемешайте. Залейте тесто в смазанную маслом кастрюльку мультиварки, включите режим «выпечка» на 45 минут. Теплый бисквит разрежьте на коржи, пропитайте их тремя видами молока, верх залейте растопленным молочным шоколадом. Невероятно вкусный торт, легкий в исполнении!

Вишневый торт (рецепт Галины Свишёвой)

Вам понадобится:
для теста:
4 яйца;
1 стакан сахара;
1 стакан муки;
1 пакетик разрыхлителя;
3 ст. ложки растительного масла;
3 ст. ложки горячей кипяченой воды
для крема:
200 мл жирных сливок;
100 г жирной сметаны;
200 г свежей вишни;
100 г сахара;
3 ст. ложки желатина
для пропитки:
сок вишен;
вода;
сахар.

Способ приготовления: миксером разотрите яйца с сахаром добела. Венчиком смешайте муку с разрыхлителем и аккуратно вмешайте в яичную смесь. Ложкой вмешайте воду и масло. Выложите тесто в промазанную маслом кастрюльку мультиварки, включите режим «выпечка» на 60 минут. После сигнала подержите бисквит под закрытой крышкой около 5 минут, затем с открытой 20 минут. После этого можно вынуть бисквит и остудить его окончательно.

Для крема желатин залейте 3 ст. ложками воды, поставьте в микроволновку на 20 секунд, хорошо промешайте и дайте чуть

остыть. Вишню измельчите в блендере до сохранения кусочков. Сливки взбейте с сахаром, смешайте с вишней и желатином, промешайте до однородного состояния, дайте чуть застыть.

Бисквит разрежьте на два коржа и пропитайте обе половинки. Для пропитки вишневый сок смешайте с кипяченой водой, добавьте чуть-чуть сахара. Пропитки должно получиться в общей сложности 50–70 мл. Промажьте обе половинки кремом, соедините, сверху обмажьте оставшимся кремом. Оставьте на ночь, дайте пропитаться.

Торт «Воспоминание» (рецепт Галины Свишёвой)

Вам понадобится:

для теста:

4 яйца;

1 стакан сахара;

1 стакан муки;

3 ст. ложки растительного масла;

3 ст. ложки кипятка

для крема:

0,5 банки вареной сгущенки;

0,5 банки простой сгущенки;

200 г сливочного масла

для сиропа:

сахар;

вода;

коньячный ароматизатор.

Способ приготовления: яйца с сахаром взбейте до пены, аккуратно вмешайте стакан муки и пакетик разрыхлителя. В стакан налейте растительное масло, долейте кипяток, затем все это вылейте в тесто. Хорошо, но очень аккуратно перемешайте. Вылейте в кастрюльку мультиварки (на коврик), включите режим «выпечка» на 45 минут. Хорошо остудите бисквит, разрежьте на три коржа. Коржи пропитайте сиропом (любым, на выбор). У меня – смесь воды, сахара и коньячного ароматизатора. Пропитываю от души, потому что люблю «мокрый» бисквит.

На нижний корж намажьте тоненький слой джема, затем – слой крема, слой безе, снова слой крема. Закройте вторым коржом и повторите в том же порядке. Сверху торт можно намазать оставшимся кремом и посыпать крошкой либо залить глазурью. Оставьте торт на ночь на холоде в темной комнате, чтобы никто не посягнул.

Торт «Ленинск» (рецепт Галины Свишёвой)

Вам понадобится:

тесто:

3 яйца;

3/4 ст. сахара;
1 ч. ложка соды (погасить лимоном);
1,5 ст. муки;
1 ст. сметаны;
0,5 банки сгущённого молока.

Способ приготовления: яйца разделите на белки и желтки. Желтки взбейте в пену с сахаром. Взбейте белки и смешайте их с желтками. Добавьте сметану, снова взбейте, добавьте сгущенку – взбейте, добавьте соду – взбейте, добавьте муку – снова взбейте. Разделите тесто на две части, в одну вмешайте какао. Выпеките два бисквита – темный и светлый (режим «выпечка», по 60 минут на каждый. Через 40 минут лучше проверить – бисквит может быть уже готов). Каждый бисквит разрежьте пополам, пропитайте пропиткой и смажьте любым кремом.

Торт «Санчо-Панчо» (рецепт Галины Свишёвой)

Вам понадобится:

для теста:

6 яиц;
1 стакан сахара;
0,5 ч. ложки лимонной кислоты;
1 ч. ложка ванилина;
2/3 стакана муки;
1/4 стакана крахмала

для крема:

800–900 г сметаны;
1 стакан сахара;
консервированные ананасы;
вишня.

Способ приготовления: белки взбейте с лимонной кислотой на небольшой скорости до образования пены, постепенно добавляя половину нормы сахара. Затем увеличьте скорость и взбейте белки до устойчивых пиков. Желтки взбейте с оставшимся сахаром до получения светло-желтой массы, добавьте ванилин. Муку и крахмал просейте в желтки, добавьте 1 /3 часть взбитых белков и аккуратно перемешайте (ложкой). Введите оставшиеся белки, осторожно перемешивая. Влейте тесто в кастрюльку мультиварки, включите режим «выпечка» на 60 минут. Не открывайте крышку еще 15 минут после выключения, затем остудите бисквит в кастрюльке и только после этого выложите на блюдо.

Отрежьте от бисквита корж высотой примерно 1,5–2 см (нижнюю часть). Уложите его на блюдо и пропитайте сиропом (любым), смешанным с коньяком (по желанию). Оставшуюся часть нарежьте кубиками (примерно 1,5 х 1,5 см).

Сметану взбейте с сахаром (если сметана нежирная, добавьте для надежности пару пакетиков «Загустителя для сливок»). Сметанным кремом промажьте корж, сверху положите кусочки ананасов (консервированых) и вишню (размороженную).

Нарезанные кусочки бисквита смешайте с оставшимся кремом (только отложите еще немного крема для украшения), добавив вишню и ананасы. Выложите бисквитно-сметанно-фруктовую массу на корж, придав форму конуса. При желании можно смешать немного ананасового сока с коньяком и пропитать весь торт, поливая его сверху. Залейте торт оставшимся кремом. При желании можно растопить шоколадку и украсить торт. Дайте торту настояться часа 2–3 (если успеете спрятать).

Тортик «Нежность» (рецепт Галины Мхитарян по мотивам рецепта alenkii)

Вам понадобится:

для теста:

1 брикет киселя (220 г);

3 яйца;

2 ст. ложки самовосходящей муки (для тортов);

0,5 ч. ложки разрыхлителя

для крема:

1 пакетик жирных сливок (250 г);

0,5 стакана сахара;

1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления: кисель измельчите, миксером тщательно взбейте яйца, добавьте измельченный кисель, муку и разрыхлитель, перемешайте. Тесто должно получиться жидким. Вылейте тесто в кастрюльку мультиварки, включите режим «выпечка» на 40–50 минут. Когда бисквит остынет, разрежьте его на коржи и смажьте кремом (миксером взбейте сливки с сахаром и ванильным сахаром).

Послесловие

Возможности мультиварки настолько велики, что описать все многообразие блюд, которые она готовит полезными и вкусными, в одной книге просто невозможно!

Рассыпчатые каши, вкуснейшие пловы, ароматные супы, самые разнообразные тушеные блюда, паровые овощи, мясные деликатесы, запеканки, пироги, кексы, бисквиты… Перечислять можно бесконечно. Но стоит ли? Готовьте, экспериментируйте со своими любимыми блюдами и рецептами из кулинарных книг. Даже самые сложные рецепты, к которым раньше боялись подобраться, с мультиваркой вы освоите просто и быстро. Личный опыт форумчан сайта «Хорошая кухня» – лучшее тому подтверждение!

Мультиварка – великолепный инструмент для осуществления самых смелых кулинарных фантазий. Творите, создавайте свои собственные уникальные рецепты. И приятного аппетита!

Приложение. Масса пищевых продуктов в различных мерах объема

Таблица 1. Масса пищевых продуктов в различных мерах объема (г)

Продукт	Тонкий стакан (250 мл)	Граненый стакан (200 мл)	Столовая ложка	Чайная ложка	1 штука
Жидкости					
Вода	250	200	18	5	
Ликер			20	7	
Масло растительное	240	190	17	5	
Молочные продукты					
Молоко цельное	255	204	18		
Сливки	250	200	14	5	
Сметана	250	210	25	10	
Молоко сгущенное			30	12	
Молоко сухое	120	100	20	5	
Масло сливочное растопленное	240	185	17	5	
Маргарин растопленный	230	180	15	4	
Яйца					
Яичный порошок	180	100	25	10	
Яйцо без скорлупы	6 шт.				43
Яичный белок	11 шт.	9 шт.			23
Яичный желток	12 шт.	10 шт.			20
Фрукты, ягоды					
Вишня свежая	190	150	30		
Клубника свежая	150	120	25		
Малина свежая	140	110	20		
Черная смородина	180	130	30		
Изюм	190	155	25	7	
Пюре ягодное	350	290	50	17	
Варенье	330	270	50	17	

Овощи					
Капуста свежая (средняя)					1500
Картофель (средний)					100
Лук репчатый (средний)					75
Морковь (средняя)					75
Огурец (средний)					100
Помидор (средний)					100
Свекла (средняя)					50
Петрушка корень					150
Томат-пюре	220		25	5	
Орехи, бобовые					
Миндаль очищенный	160	130	30	10	
Фундук очищенный	170	130	30	10	
Арахис очищенный	175	140	20		
Горох лущеный	230				
Чечевица	210				
Крупы, мука					
Крупа «Геркулес»	90		12		
Крупа гречневая	210	165	25	7	
Пшено	220		25		
Рис	240	180	30	10	
Крупа манная	200		25		
Крупа перловая	230		25		
Крупа ячневая	180		20		
Хлопья кукурузные	50	40	17	2	
Хлопья овсяные	100	80	14	4	
Хлопья пшеничные	65	50	9	2	
Кукурузная мука	160	130	30	10	
Мука картофельная	180	150	30	10	
Мука пшеничная (1 с.)	160	130	30	10	
Сухари молотые	125		15	5	

Специи и проч.					
Соль	60	50	30	10	
Сахар кусковой	200 (22 шт.)	140 (16 шт.)			9
Сахарный песок	230	180	25	10	
Сахарная пудра	180	140	25	10	
Перец молотый				5	
Кислота лимонная сухая			25	8	
Какао-порошок			25	9	
Кофе молотый			20	7	
Корица молотая			20	8	
Мак		135	18	5	
Желатин гранулированный			15	5	
Сода питьевая			28	12	
Уксус			15	5	